AVANT-PROPOS

: o :

C'est avec plaisir que nous dédions à la femme canadienne cette édition nouvelle du "Guide de la Ménagère", confiants que nous lui rendons un réel service en lui présentant, sous forme d'un volume de format commode qui facilite la consultation rapide, une foule de renseignements ménagers, recettes culinaires, etc., qui seront pour elle du plus grand intérêt.

Nous attirons particulièrement l'attention de nos lectrices sur le fait qu'à l'encontre de la plupart des "livres de cuisine", ou des "recettes" qui paraissent dans les journaux et revues, nous nous sommes efforcés de ne donner que des recettes éprouvées et dont l'exécution n'exige ni des ingrédients inconnus au Canada, ni des batteries de cuisine compliquées. Les quantités et mesures sont également données en mesure du pays et non en mesures métriques comme c'est le cas pour l'immense majorité des recettes publiées en français.

Ce livre est donc éminemment pratique pour la ménagère de "chez nous", et grâce à lui, n'importe quelle femme peut, en peu de temps, acquérir l'art de faire une excellente cuisine des plus variée, à un coût qui ne grèvera pas outre mesure le budget dont elle dispose pour sa table.

En plus des recettes que renferme ce Guide quand à la cuisine, il contient un nombre considérable de renseignements pratiques sur les divers devoirs qui incombent journellement à la ménagère, lui permettant ainsi de réduire sa tâche au minimum tout en s'occupant elle-même d'une foule de travaux qui, sans ce Guide précieux, devraient être confiés à des tiers.

Il n'est pas un conseil, pas un renseignement dans ce volume qui n'ait été contrôlé par des expériences pratiques afin d'en vérifier l'efficacité. Vous pouvez donc vous fier à ces pages comme vous vous fieriez à une amie avisée et dévouée qui vous guiderait dans l'exécution de vos travaux ménagers.

Mêmes les annonces qui accompagnent le texte rédactionnel de ce Guide sont de la fiabilité la plus absolue, seules les maisons où les produits sont de réputation reconnue ont accès à nos pages.

Il est inutile pour nous d'insister davantage sur tout ce que ce livre offre d'intérêt pour la ménagère canadienne — un simple coup d'oeil sur ses pages sera plus convaincant que tout argument que nous puissions avancer en sa faveur.

Confiants dans sa réelle valeur, nous vous laissons les seuls juges de son mérite.

LES EDITEURS.

1er DECEMBRE 1927.

À NOS LECTRICES

:o:

MADAME,

Je suis heureux de vous offrir cet exemplaire du "Guide de la Ménagère" comme preuve de ma haute appréciation de votre bienveillant patronage dans le passé. J'ose espérer que le service que je m'efforce d'assurer à tous ceux qui me favorisent de leur confiance me vaudra d'avoir l'honneur et le plaisir de vous servir pendant de longues années à venir.

Un coup d'oeil vous convaincra que ce livre n'est pas une simple annonce, mais qu'il constitue un véritable "vade mecum" de la ménagère économe et avisée, désireuse d'apporter à ses travaux ménagers une connaissance parfaite des diverses méthodes qui simplifient son travail, sans nuire à la bonne tenue de son foyer.

Les recettes culinaires seront, surtout pour vous du plus grand intérêt, car elles vous permettront d'ajouter au menu familial nombre de plats exquis et peu coûteux qui feront les délices de votre famille aussi bien que de vos invités.

Inutile de vous dire que vous trouverez à mes comptoirs tous les produits entrant dans la confection des mets dont les recettes sont décrites dans ce volume. J'espère donc que vous vous adresserez à moi pour les articles d'alimentation dont vous pourrez avoir besoin, de même que toutes les autres marchandises que je vends à prix excessivement modiques, considérant leur haute qualité.

Je crois qu'en fait d'achats, quels que soient les objets à se procurer, on a toujours tort de lésiner. Pour épargner quelques sous, on risque fort d'avoir à renouveler ses frais, dans un intervalle assez rapproché. Savoir acheter, et acheter à bon escient est une des qualités que doit posséder la femme vraiment pratique et économe. Donc, apprenons à acheter, faisons des placements de tout repos. Sachons attendre l'heure propice et encourageons le marchand qui, par honnêteté, s'interdit la vente de la vulgaire "camelote".

En terminant, madame, permettez-moi de vous réitérer mes remerciements les plus sincères et de vous prier de garder ce livre avec soin, car son coût est tel qu'il me sera impossible d'en donner de semblables avant longtemps, ni même d'en donner plus d'un exemplaire par famille. Ce livre est donc précieux tant par les renseignements et recettes qu'il contient que par le fait que sa publication ne sera pas répétée avant plusieurs années.

Votre tout dévoué,

POUR VOS AMIES!

MADAME,

LISEZ.

L'article qui a lancé la mode

—Qu'est-ce que je vais bien lui offrir ?

On pourrait compter ceux de nos contemporains qui ne se posent pas en ce moment cette question pénible.

Il est vrai que la plupart la résolvent de la façon la plus banale et la plus expéditive; une liste d'adresse, une commande chez le confiseur; en cinq minutes, c'est réglé. Mais, si vous préférez autre chose, ne songez-vous pas que les femmes de vos amis peuvent être aussi écoeurées par tant de sucrerie? Au lieu de marons glacés, pourquoi, par exemple, ne pas leur offrir un livre? Ce n'est ni plus difficile ni plus coûteux . . .

—Comment! Un livre, comme aux enfants?

Sans doute; posez-vous en principe que les enfants sont seuls assez sérieux pour aimer la lecture? Poussez-vous le mépris des femmes jusqu'à imaginer qu'elles ne sont capables de goûter que les bonbons?

Dans le choix d'un livre on peut mettre une intention un hommage, un souvenir, une jolie pensée. On suppose que la destinataire a de l'esprit, ce qui la dispose aussitôt à vous en prêter . .

Et puis, pour lancer cette mode nouvelle, s'il faut invoquer un argument décisif: ça se fait beaucoup en Angleterre.

L'ENVOI D'UN LIVRE

PRATIQUEMENT

UTILE,

que vous avez lu, éprouvé, et apprécié ne peut faire moins de plaisir à la personne de vos amies que vous estimez le plus, et est en même temps une attention personnelle et moins coûteuse que n'importe quel autre envoi, c'est quelque chose qui ne se consomme pas par l'usage et que l'on garde toujours.

Pourquoi ne pas suivre votre bonne intention du moment? Faites bénéficier vos amies, des connaissances utiles et pratiques que vous savez pouvoir leur communiquer par ce livre.

Puisqu'au programme de nos écoles ne figure pas encore cette science et que l'on manque d'initier les jeunes filles aux principes de l'art culinaire, sachez vous-même contrebalancer cette lacune et ne manquez pas l'occasion de pouvoir contribuer à former des femmes entendues dans la tenue d'un ménage et par là même montrer le rôle important qui doit s'y jouer.

COUPON

Sur réception de ce coupon accompagné de $1.00 en timbre ou autrement nous enverrons à l'adresse ci-dessous un exemplaire du

"Guide de la Ménagère"

Agence Canadienne Nationale

Casier Postal No. 24, - - MONTREAL, Canada

Ecrire lisiblement le nom et l'adresse de la personne à qui vous désirez que nous adressions ce livre.

NOM..

ADRESSE..

VILLE...

MESURES DE PROPORTION

4	cuillerées à thé de liquide	1	cuillerée à soupe
1	cuillerée à soupe de liquide	½	once
1	cuillerée à soupe, comble, sucre ou sel	1	once
2	cuillerées à soupe de beurre	1	once
2	cuillerées à soupe de sucre granulé	1	once
2	cuillerées à soupe de farine, rases	½	once
3	cuillerées à soupe de farine, combles	1	tasse
4	cuillerées à soupe de liquide	¼	tasse, ou une roquille
4	cuillerées à soupe de café	1	once
½	roquille	1	verre à vin
4	demiards	1	pinte
2	chopines	1	pinte
4	pintes	1	gallon
1	chopine de lait ou d'eau	1	livre
1	chopine de beurre	1	livre
1	chopine de sucre granulé	1	livre
1	chopine de cassonade	13	onces
1	chopine de viande hachée, paquetée serrée	1	livre
1	chopine de liquide	2	tasses
1-3	de tasse d'amandes blanchies et hachées	1	once
½	tasse de beurre, solide	¼	de livre
1	tasse de farine de blé d'Inde	6	onces
1	tasse de raisins	6	onces
1	tasse de petits raisins	6	onces
1	tasse de suif haché fin	4	onces
1	tasse de miettes de pain	2	onces
1	tasse de miettes de pain, paquetées serrées	4	onces
1	tasse de blancs ou de jaunes d'oeufs	½	livre
2	tasses de beurre, paqueté serré	1	livre
2	tasses de sucre granulé	1	livre
2	tasses de riz	1	livre
3	tasses de farine de blé d'Inde	1	livre
4	tasses de farine	1	livre
4¾	tasses de farine d'avoine	1	livre
8	oeufs avec coquilles	1	livre
10	oeufs sans coquilles	1	livre

TEMPS DE CUISSON

Asperges, 20 à 40 minutes.
Citrouille, 1 heure.
Patates, ½ heure.
Patates au four, 1 heure.
Navet, 2 heures.
Betteraves (fraîches), 45 minutes.
Betteraves (vieilles), 3 à 4 heures.
Carottes, 1½ heures.
Choux, 3 heures.
Blé-d'inde, ½ heure.
Fèves, 2 heures.
Pain, 40 à 60 minutes.
Pouding au pain, 1 heure.
Riz et Tapioca, 1 heure.
Tartes, 20 à 30 minutes.
Plum Pudding, 2 à 3 heures.
Rôti de boeuf, 10 minutes par livre.
Mouton, 15 minutes par livre.
Veau, 20 minutes par livre.
Porc frais, 30 minutes par livre.
Boeuf salé, 30 minutes par livre.
Jambon bouilli, 20 minutes par livre.
Poulet rôti de 3 livres, ½ heure.
Dinde, 10 livres, 3 heures.
Venaison, 15 minutes par livre.
Poisson de 6 à 8 livres, 1 heure.

TERMES DE CUISINE

REMARQUES: — Nous avons écarté tous les mots qui peuvent embarrasser la ménagère, et nous les avons remplacés par des expressions compréhensibles pour tout le monde. Nous donnons cependant, ci-dessous une liste des termes fréquemment employés par les cuisiniers.

BAIN-MARIE. — Le bain-marie consiste à mettre dans l'eau bouillante un vase en terre en ferblanc ou en porcelaine, contenant ce que l'on veut faire chauffer. Tous les mets qui ont une liaison à l'oeuf doivent être réchauffés au Bain-Marie.

BARDER. — C'est couper du lard en tranches minces, (ou bardes) et en couvrir le rôti ou le ventre des volailles; on maintient les bardes au moyen d'un fil.

BLANCHIR. — C'est laisser bouillir pendant quelques minutes divers aliments. On plonge dans l'eau bouillante les aliments qui ont de l'âcreté.

BOUQUET. — Un bouquet comprend des branches de persil, une feuille de laurier et une ou deux branches de thym. On attache le tout avec du fil.

BRAISER. — C'est faire cuire la viande dans une casserole sur laquelle on laisse le couvercle.

BRIDER. — C'est passer une ficelle pour maintenir les membres d'une volaille.

CISELER. — C'est faire des incisions plus ou moins grandes sur les poissons que l'on met sur le gril.

COULER. — C'est faire réduire un jus par évaporation pour obtenir une sauce concentrée, d'une couleur légèrement brune.

CREVER. — Terme employé pour la cuisson du riz ou de l'orge: le riz est cuit sans être déformé.

CUISSON. — Ce mot est souvent employé pour désigner le liquide dans lequel on a fait cuire la viande ou le poisson.

DORER. — C'est enduire une pâtisserie de jaune d'oeuf, avant de la passer au four.

EMINCER. — C'est détailler les viandes en tranches minces ou en filets.

EMONDER. — C'est laisser les amandes dans l'eau chaude quelques minutes, afin de pouvoir leur enlever la peau avec les doigts.

ENTREES. — Les entrées suivent immédiatement le potage.

ENTREMETS. — Les entremets de légumes se servent après les rôtis; les entremets sucrés se servent avant le dessert.

ESCALOPES. — Petites tranches minces de viande que l'on superpose en couronne et dans un plat. La place laissée libre au milieu est destinée à recevoir la sauce.

ETOUFFER. — C'est faire cuire, soit à la vapeur, soit au bain-marie, dans un récipient parfaitement clos.

FLAMBER. — C'est passer volaille ou gibier à plumes à la flamme, une fois plumé, pour enlever le duvet ou les petits poils. Eviter de flamber au papier.

FONCER UNE CASSEROLE C'est garnir le fond d'une casserole ou d'une terrine de couennes et de tranches de lard ou de veau.

LIMONER. — C'est enlever le limon du poisson avec le couteau après avoir plongé le poisson dans l'eau chaude.

MARINER. — C'est mettre un morceau de viande quelconque dans une marinade.

MIJOTER. — C'est laisser cuire à petit feu et lentement.

MOUILLER. — C'est ajouter, pendant la cuisson des mets, de l'eau, du bouillon, ou tout autre liquide.

MOUVETTE. — C'est une cuiller de bois qui sert à remuer les sauces.

NOUET. — Le nouet est un linge de mousseline dans lequel on met ce que l'on veut faire cuire, afin que ce ne soit pas mêlé au liquide dans lequel on le plonge.

PANER. — C'est saupoudrer de mie de pain très fine les viandes ou autres compositions que l'on fait cuire sur le gril, au four, ou dans la friture.

PARER. — C'est enlever aux viandes les peaux, les nerfs ou la graisse, pour leur donner une meilleure forme.

PASSER AU BEURRE OU FAIRE REVENIR. — C'est mettre les viandes dans le beurre la graisse ou l'huile chaude, pour leur faire prendre couleur.

PIQUER. — C'est tailler du lard plus ou moins gros pour le mettre dans une lardoire, avec laquelle on l'introduit dans la viande.

NOTES. — Le foie de veau et le boeuf à la mode se piquent en traversant la viande dans toute sa longueur; on met, pour un morceau de trois livres, huit ou dix lardons de la grosseur du petit doigt et de la longueur de la viande. Il faut même laisser passer un bout à chaque extrémité.

Pour les filets, les riz de veau, etc., on pique seulement la surface avec de petits lardons très fins, en ne prenant avec la lardoire qu'une petite partie de viande, et en laissant passer le lardon également de chaque côté.

PRESURE. — La présure est une substance qui sert à faire cailler le lait. On l'achète chez les Pharmaciens.

REDUIRE. — C'est laisser bouillir un liquide quelconque jusqu'à ce qu'il ait épaissi et diminué de quantité.

RELEVES DE POTAGE. — On sert les relevés après que les hors-d'oeuvre ont été passés aux convives.

REVENIR.—Passer au beurre.

SAISIR.—C'est mettre la viande en contact avec une forte chaleur pour en roussir légèrement la surface.

TOURER.—C'est un terme de pâtisserie qui signifie donner un ou plusieurs tours à la pâte. On appelle donner un tour, plier la pâte en deux ou trois après l'avoir abaissée avec le rouleau. Si on répète cette opération deux fois, on donne deux tours.

TOURNER DES LEGUMES. —C'est leur donner, avec un couteau, une jolie forme.

TOURNER DES OLIVES.— C'est enlever le noyau en tournant tout autour avec un couteau de manière à laisser aux olives leur forme première.

LE GUIDE DE LA MÉNAGÈRE

Contenant environ 500 recettes les plus pratiques et les plus simples pour préparer les potages, viandes, poissons, oeufs, salades, légumes, marinades, pâtisseries, gelées, fruits, sauces, poudings, plats sucrés, conserves, breuvages divers, etc., etc., etc., ainsi que plusieurs bons conseils très utiles dans un ménage.



TIRAGE :

Cent Vingt-Cinq Mille

EXEMPLAIRES

Publié par

AGENCE CANADIENNE NATIONALE

MONTREAL, CANADA

Printed in Canada — Imprimé au Canada

INTRODUCTION

PROPRETE ET ENTRETIEN DE LA CUISINE

Quelle que soit la disposition de la cuisine, elle doit être, avant tout, tenue très proprement. Elle pourrait être étroite, mal éclairée et aussi mal distribuée; mais, sous aucun prétexte, elle n'a le droit d'être sale. Au contraire, plus une cuisine est désavantageuse sous ces rapports, plus il faut remédier aux inconvénients par la propreté et par les soins attentifs donnés à chaque partie de l'outillage.

Que la cuisine soit fréquemment lavée, ainsi que le poêle et cela, sans préjudice des nettoyages de détail que les accidents du travail pourraient nécessiter. Ne laissez pas s'amasser les ustensiles autour de vous pendant le travail, ni sur la table ni sur le poêle; mettez-les en place au fur et à mesure, si possible; l'ordre et la propreté évitent des pertes de temps, épargnent les mécomptes et les bévues.

DU SERVICE DE LA TABLE

La grande règle pratique qu'on ne devrait jamais perdre de vue et que je rappelle aux ménagères, c'est qu'il vaut mieux être en avance qu'en retard dans la préparation d'un repas, quel qu'il soit. Il y a moins d'inconvénients à ralentir son travail qu'à y apporter trop de précipitation. Pour le service de table, ayez toujours soin de mettre chauffer les assiettes, les plats. Les mets préparés à la cuisine, ceux du moins qui ne sont pas faits pour être mangés froids, doivent être servis sur des plats bien chauds, surtout les viandes de boucherie. Une viande rôtie, servie sur une assiette ou un plat froid, perd beaucoup de ses qualités. On dispose donc la viande sur un réchaud pour la maintenir chaude.

Je donnerai le conseil aux ménagères, lorsqu'elles font des achats de plats, assiettes, etc., soit en porcelaine, soit en terre cuite, de les soumettre à l'ébullition. On les met dans un bassin ou une marmite avec de l'eau froide; on fait bouillir, on retire la marmite et laisse refroidir. Par ce procédé, on évite que les assiettes se fendent ou éclatent lorsqu'on les lave à l'eau bouillante.

DES PROPORTIONS

Les doses et quantités indiquées dans ces recettes sont données pour quatre ou cinq personnes; il est facile de déterminer les proportions pour un plus grand nombre de personnes.

GENERALITES

Afin d'éviter de me répéter, je dirai ici une fois pour toutes :

1.—Que les légumes verts doivent être lavés à l'eau froide.

2.—Qu'on ne doit jamais servir sans avoir goûté.

3.—Que chaque fois qu'un plat est accompagné d'une sauce, on en répand une partie sur les mets et on envoie le reste dans une saucière.

4.—Que toute volaille ou gibier bridé ou ficelé doit être débarrassé de ses entraves.

LES SOUPES

REMARQUES: — Tous les potages indiqués ici pourront se faire au gras ou au maigre indifféremment. Il est donc inutile de répéter une même formule; à l'assaisonnement près, sous différents titres. Avec un peu de pratique, les personnes qui se serviront de ce livre sauront varier les soupes selon leur goût et leur état de santé.

POT-AU-FEU.—La viande de boeuf, qu'il faut toujours autant que possible choisir la plus saine et la plus fraîchement tuée, fait le meilleur bouillon. Le veau n'est bon dans le pot-au-feu qu'en cas de maladie, attendu qu'il blanchit, affadit et atténue le bouillon. Un morceau de poitrine et même d'autre partie du mouton, relève le goût du bouillon et peut être servi le lendemain sur le gril. Les meilleurs morceaux pour le pot-au-feu sont: le paleron, la tranche, les os d'aloyau ou à moelle. Mettez la viande dans l'eau encore froide. Le feu ne doit pas être assez vif pour que le bouillon vienne à bouillir avant que l'écume ait monté et ait été enlevée aussi complètement que possible. Quant la viande est bien écumée, mettez le sel, ajoutez carottes, navets, céleri, une feuille de laurier, un ou deux clous de girofle et une gousse d'ail. On fait bouillir doucement jusqu'à ce que la viande soit cuite. Il faut de six à sept heures pour faire un bon pot-au-feu. La proportion est de trois livres de viande pour un gallon d'eau.

CONSOMME DE BOEUF.—On donne ce nom au bouillon ordinaire, que l'on a laissé bouillir beaucoup plus longtemps qu'il ne faut à un simple pot-au-feu: la viande n'a plus de saveur, le bouillon en a pris toutes les parties nutritives. Le vrai consommé a pour base les débris de toutes sortes de viandes crues et surtout rôties, auxquels on ajoute un quartier de poule, une demi-livre de jarret de veau, quelques légumes et le sel nécessaire. Quand ce mélange a bouilli de six à huit heures, on dégrasse et on passe au tamis. Passez ensuite à travers une serviette mouillée à l'eau froide et tordue. On ajoute à ce consommé soit des pâtes d'Italie blanchies et cuites, ou des légumes cuits, comme on le verra dans les recettes suivantes.

CONSOMME ROYAL.—Préparez un consommé comme dans la recette précédente et tenez-le près du feu. Fouettez trois oeufs entiers et deux jaunes pendant une minute, ajoutez une pincée de sel et un demiard de lait bouillant, beurrez deux tasses, remplissez de la préparation; mettez-les dans une lèchefrite avec de l'eau bouillante et faites cuire au four durant 40 minutes. Laissez refroidir, sortez-les du moule, coupez en tranches d'un quart de pouce, divisez en petites bandes et ensuite en petits carrés que vous déposez à mesure dans la soupière.

CONSOMME MACARONI.—Préparez un consommé de boeuf. Cuisez à l'eau salée un quart de livre de macaroni, laissez refroidir, coupez en morceaux de deux pouces. Ajoutez au consommé et faites mijoter jusqu'à cuisson.

CONSOMME JULIENNE.—Une pinte de bouillon de boeuf, une demi-tasse d'oignons cuits hachés fins, une demi-tasse de pois verts, une demi-tasse de fèves, sel et poivre.

CONSOMME COLBERT. — Faites cuire à l'eau des légumes selon la saison, tels que carottes, navets, pois verts, fèves, choux-fleurs. On les coupe par petits morceaux comme pour la Julienne en donnant une bonne forme à chacun. Quand ils sont cuits, on les sert assez clair-semé dans un consommé de boeuf accompagné d'oeufs pochés.

POTAGE VELOURS.—A une pinte de bouillon de boeuf, ajoutez une tasse de crème ou de lait; assaisonnez au goût. Versez maintenant lentement sur quatre jaunes d'oeufs, délayez avec une demi-tasse de lait. Réchauffez et servez tout de suite dans des assiettes chaudes.

POTAGE SUISSE. — Faites bouillir une quantité suffisante de bouillon de boeuf. Battez bien ensemble trois oeufs, deux cuillerées à soupe de farine et une tasse de lait. Versez ce mélange à travers un tamis dans la soupe bouillante avec sel et poivre.

POTAGE AU LAIT.—Faites bouillir le lait et ajoutez-y un peu de sel et de sucre; au moment de servir, ajoutez une liaison de quatre jaunes d'oeufs pour une pinte de lait, faites prendre sur le feu, en tournant avec la cuiller de bois, sans laisser bouillir. Quand le lait s'épaissit et s'attache à la cuiller versez sur des tranches de pain taillées minces.

POTAGE A LA PAYSANNE.—Mettez dans une marmite deux livres d'entre-côte de boeuf. Faites bouillir et écumez bien; jetez ensemble dans la marmite, un oignon blanc piqué de quatre clous de girofle, deux gousses d'ail, des carottes, des navets, quelques feuilles de céleri et une bonne poignée de sel. Laissez bouillir une heure. Ayez prêt un chou coupé en quatre; retirez du bouillon, s'il y a lieu, et mettez le chou dans la marmite avec une demi-livre de lard. Laissez cuire à point. Dressez les choux sur un plat, saupoudrez-les d'un peu de sel fin et de poivre; placez sur un autre plat la viande entourée de carottes et de navets.

SOUPE AUX PETITS POIS.—Faites bouillir de l'eau, jetez-y les petits pois, salez. Quand les pois sont cuits, ajoutez un morceau de beurre, servez avec quelques croûtons.

POTAGE PARMENTIER.—Après avoir épluché et lavé bien soigneusement de belles pommes de terre, on les met cuire avec de l'eau et du sel, pas trop d'eau, afin d'obtenir une belle purée bien farineuse. Quand les pommes de terre sont cuites, égouttez-les puis passez au tamis. Maintenant, remettez cette purée dans la casserole; remuez-la bien et mouillez au point que vous désirez avec du lait que vous aurez eu soin de faire bouillir avant. Servez avec des petits croûtons coupés en dés et frits.

SOUPE AU POULET

1 poulet de 1 à 3 livres
2 pintes eau froide
2 c. à thé de sel
1 c. à thé de persil coupé fin
3 c. à soupe riz cuit
1/8 c. à thé poivre

Enlevez toute la viande de la volaille et réservez la poitrine entière. Coupez le reste en morceaux, brisez les os et mettez dans la marmite avec la viande et l'eau salée. Placez la poitrine sur le haut de l'autre viande. Cuisez 4 heures. Enlevez la poitrine aussitôt qu'elle est tendre. Ecumez souvent au commencement, égouttez et ajoutez le riz et la poitrine coupée en morceaux, ainsi que les assaisonnements et le persil.

POTAGE DE NOUILLES.— Versez les nouilles peu à peu dans du bouillon gras où elles devront cuire une demi-heure.

POTAGE DE SANTE.—Faites cuire deux poignées de cresson dans une pinte d'eau pendant un quart d'heure. D'autre part, faites cuire en purée six patates. Délayez la purée avec l'eau de la cuisson du cresson, liez alors le potage avec deux jaunes d'oeufs et une tasse de crème fraîche, assaisonnez à point et servez très chaud.

BOUILLON MAIGRE.—Faites cuire à grande eau, dans une marmite, les légumes suivants: carottes, navets, panais, oignons, céleri, et ajoutez sel et poivre. Quand le tout est bien cuit, passez. Votre bouillon est fait. On peut y mélanger la purée des légumes.

SOUPE AUX TOMATES.— Mettez dans une casserole ou soupière des restes de rôtis, os de jambon; ajoutez quelques petits croûtons, couvrez d'eau froide. Ajoutez des oignons, une couple de clous de girofle, sel et poivre et quelques feuilles de céleri. Faites cuire trois heures et écumez. Ajoutez six tomates tranchées ou une boîte (conserve), cuisez une demi-heure, enlevez la viande et passez.

SOUPE A L'OIGNON.—Faites fondre du beurre ou de la graisse et faites roussir un oignon haché fin, ajoutez une forte pincée de farine, que vous laissez frire avec l'oignon. Mettez la quantité d'eau nécessaire pour votre bouillon, sel et poivre; faites bouillir cinq minutes; passez le bouillon et trempez votre soupe sur des tranches de mie de pain.

SOUPE QUEUE DE BOEUF. — Lavez et coupez deux queues de boeufs dans les joints, choisissez les plus gros morceaux pour faire frire dans de la graisse chaude. Mettez tous les morceaux dans une soupière et laissez mijoter dans juste assez d'eau pour les couvrir. Enlevez les gros morceaux et laissez bouillir le reste en charpie. Passez, laissez refroidir et enlevez la graisse sur le dessus. Réchauffez ce bouillon en y ajoutant une pinte d'eau chaude, sel et poivre, coupez les gros morceaux de queues en rondelles, et servez très chaud.

SOUPE A LA CRECY.—Faites cuire en purée cinq grosses carottes; égouttez, passez-les ensuite à travers la passoire fine, remettez-les dans la casserole avec gros comme un oeuf de beurre et un gros oignon haché fin, faites cuire cinq minutes dans le beurre en remuant; ajoutez alors une pinte de bouillon, sel et poivre, et laissez bouillir cinq minutes encore; liez maintenant avec un peu de farine délayée dans un peu d'eau froide. Au moment de servir, ajoutez quelques petits croûtons de pain passés au beurre.

CREME DE CHOU-FLEUR. — Faites bouillir une chopine de lait, liez avec une cuillerée à soupe de farine délayée dans un peu d'eau. Faites cuire un petit chou-fleur dans de l'eau bouillante légèrement salée, pendant 30 minutes; coupez les petites branches, ajoutez-en à la soupe avec un peu d'eau de la cuisson, s'il y a lieu. Servez très chaud.

SOUPE AUX LENTILLES. —Mettez dans une marmite une chopine de lentilles dans deux pintes d'eau froide, un oignon piqué de trois clous de girofle, une carotte, une branche de céleri et un navet coupé en quatre. Faites cuire jusqu'à ce que les lentilles s'écrasent sous le doigt; passez le tout à travers une passoire, mettez cette purée dans une soupière avec deux pintes de bouillon et laissez cuire doucement pendant une heure, la soupière étant couverte.

SOUPE A LA FERMIERE.— Coupez en tranches minces deux oignons, mettez-les dans une marmite avec une demi-tasse de saindoux; faites cuire jusqu'à couleur blonde en ayant soin de remuer pendant la cuisson; ajoutez deux carottes, quelques branches de céleri coupées en morceaux et des fèves vertes. Laissez cuire dans la graisse pendant dix minutes en remuant avec la cuiller de bois; versez alors deux pintes de bouillon et faites bouillir pendant une demi-heure. Ajoutez maintenant trois patates coupées en petits dés, laissez cuire 15 minutes et servez.

SOUPE AUX FEVES.—Faites tremper un demiard de fèves pendant la nuit, mettez à bouillir dans trois chopines d'eau. Quand les fèves commencent à amollir, changez d'eau et ajoutez cinq onces de lard, un oignon haché fin; cuisez en purée, passez au tamis. Ajoutez un peu d'eau et assaisonnez au goût.

SOUPE AUX HUITRES. — Faites chauffer jusqu'à ébullition une tasse de lait et deux tasses d'eau; ajoutez gros comme un oeuf de beurre, poivre et sel, un demiard d'huîtres fraîches. Dès qu'elle recommence à bouillir la soupe est prête.

SOUPE AUX POIS. — Prenez une pinte de pois cassés, que vous aurez soin de faire tremper la veille; à huit heures du matin, placez-les sur le feu dans quatre pintes d'eau fraîche. Ajoutez une livre de lard salé et deux oignons hachés très fin. Un os de jambon, ajouté à cette soupe, lui donne un meilleur goût.

SOUPE A LA REINE. — Flambez et videz une jeune poule; mettez-la dans une soupière avec un jarret de veau et trois pintes d'eau froide, faites bouillir en écumant. Ajoutez une carotte, un navet, quelques branches de céleri, un oignon piqué d'un clou de girofle, sel et poivre, laissez bouillir doucement pendant deux heures. Retirez la poule, passez le bouillon et remettez au feu. Ensuite, mettez dans une casserole, deux onces de beurre et une once de farine; délayez, mais hors du feu, avec deux pintes de bouillon de poule, puis faites bouillir doucement pendant cinq minutes; versez dans la soupière en y ajoutant deux jaunes d'oeufs battus dans une tasse de lait et un peu de muscade râpée.

SOUPE A LA VOLAILLE. —Préparez comme recette précédente, mais sans y mettre les oeufs battus dans du lait.

SOUPE AUX TOMATES.— Voici une autre manière de faire la soupe aux tomates. Mettez trois chopines de bouillon de boeuf dans une soupière, assaisonnez bien avec un peu de sel et de poivre, clous de girofle, mettez ensuite une boîte de tomates (conserve) dans une casserole; émiettez dans ces conserves trois tranches de pain bien épaisses que vous aurez soin de faire sésécher et rôtir avant. Laissez bouillir jusqu'à ce que le pain soit tendre, ensuite coulez à travers une passoire fine et versez dans la soupe bouillante.

SOUPE A LA JULIENNE.— Coupez en petits filets des carottes, des navets, quelques oignons, faites roussir dans un peu de graisse pendant quelques minutes; mouillez avec du bouillon et laissez cuire à petit feu pendant une heure. Souvent on met dans la soupière quelques croûtes de pain, mais la julienne seule est préférable.

SOUPE A LA CITROUILLE. —Prenez un quartier de citrouille, ôtez-en la peau et les pépins, coupez-le en morceaux de la grosseur d'une noix et mettez-les sur le feu, dans une marmite avec de l'eau. Lorsque la citrouille est complètement réduite en marmelade, ajoutez gros comme un oeuf de beurre, et un peu de sel. Faites bouillir une chopine de lait, ajoutez-y un peu de sucre et mêlez avec la purée de citrouille.

SOUPES AUX VERMICELLES. — Mettez dans une soupière, sur le feu, assez de bouillon pour huit assiettées de soupe. Lorsqu'il sera bouillant, jetez dedans une demi-livre de vermicelle, que vous aurez un peu brisé afin qu'il n'y ait point de bouts trop longs; remuez le vermicelle avec la cuiller de bois et faites bouillir durant 20 minutes.

THE DE BOEUF. — Un peu de sel, ½ livre de boeuf, ½ chopine d'eau froide.

Choisissez du boeuf maigre, juteux et fraîchement tué. Un morceau de la culotte, de la croupe ou du côté du haut conviendrait très bien mais il ne faut pas employer le devant de la jambe de boeuf parce qu'il compte trop d'os et de cartilages, ce qui demande une trop longue cuisson et produit de la gélatine, substance de bien peu de valeur pour un invalide. Frottez légèrement la viande avec un linge humide et enlevez-en tout le gras et la peau. Coupez en tranches minces et déchiquetez-la finement avec un couteau afin de briser les fibres de la viande et de permettre au jus de sortir plus librement. S'il faut préparer une grande quantité de thé de boeuf comme dans un hôpital, on peut passer la viande par un hachoir à émincé. Pesez la viande et mettez-la dans une jare ou un bassin solide avec les mêmes proportions d'eau que ci-dessus et un peu de sel (à moins que ce dernier ne soit défendu). Couvrez avec un morceau de papier blanc bien fort ou, ce qui est encore mieux, avec un couvercle, et, si le temps le permet, laissez reposer le thé de boeuf une demi-heure, vu que l'eau froide aidera à en tirer le jus.

Battez bien avant de mettre cuire. Puis placez la jarre contenant le thé de boeuf dans une casserole avec assez d'eau froide pour permettre d'atteindre les trois quarts de la hauteur des côtés. Couvrez avec le couvercle, amenez à l'ébullition, puis laissez l'eau mijoter de 2 à 3 heures. Si l'eau baisse à cause de l'ébullition, ajoutez-en. Quand la cuisson sera suffisante, enlevez la jarre de la casserole, battez le contenu avec une fourchette et mettez dans un tamis de fil ou un tamis grossier, en y pressant la viande pour qu'elle s'assèche le plus possible. (Les lambeaux de viande doivent être mis dans la marmite). Quand on demande du thé de boeuf clair, le coulage doit être fait à travers un couloir de crin ou une pièce de mousseline.

SOUPE AUX PATATES

1 pinte lait
3 patates
2 tranches oignon
2 c. à soupe beurre
1 c. à soupe de farine
¼ c. à thé de sel de céleri ou une tige de céleri.
1 c. à thé sel
1 c. à thé persil haché

Quelques grains de poivre de cayenne.

Cuisez jusqu'à amollissement des patates dans l'eau bouillante salée; égouttez et pressez à travers une passoire à purée. Faites chauffer le lait avec l'oignon et la tige de céleri; enlevez l'oignon et le céleri et ajoutez lentement le lait aux patates en brassant constamment. Fondez le beurre, ajoutez les ingrédients secs, brassez jusqu'à mélange complet, puis ajoutez à la soupe chaude. Ajoutez aussi le persil haché et cuisez 1 minute avant de servir.

SOUPE A LA CREME DE CAROTTES

2 tasses d'eau
2 tasses de carottes
4 tranches d'oignon
2 tasses de lait
4 c. à soupe de farine
2 c. à soupe beurre
Sel, poivre.

Cuisez les carottes (coupées en petits morceaux) et les oignons dans l'eau jusqu'à amollissement. Pressez au travers d'un couloir (il devra y en avoir 2 tasses). Faites une sauce avec beurre, farine, lait et assaisonnements. Ajoutez la pulpe de carottes et servez chaude.

JULIENNE D'HIVER

1 pinte de jus de viande brune
1 chopine de légumes mêlés: — céleri, navets, carottes, oignons, choux
½ cuillerée à thé sel
½ cuillerée à sel de grains de poivre.

Coupez en dés le céleri et les navets, coupez les carottes en forme d'allumettes, et les oignons en tranches. Hachez les choux à la grosse. Cuisez les légumes dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egouttez-les et ajoutez à la soupe quelques moments avant de la servir. On peut faire une soupe plus riche en retenant le jus des légumes.

SOUPE A LA CREME DE CHOUFLEURS

½ choufleur
1 chopine lait
1 chopine de poulet ou de bouillon de veau
½ tasse crème
½ c. à thé sel
1 c. à soupe farine.

Quelques grains de poivre de Cayenne.

Trempez 1 heure le choufleur la tête en bas dans de l'eau froide et salée. Cuisez 25 minutes le choufleur dans de l'eau bouillante. Faites chauffer le bouillon et le lait. Coupez et conservez les fleurs du choufleur. Coulez le reste dans une passoire à purée et ajoutez à la soupe chaude. Epaississez avec de la farine cuite dans le beurre. Ajoutez les assaisonnements et les fleurs et servez avec des croûtons.

SOUPE DE RELIEFS

½ c. à thé graine de céleri
1 girofle
1 c. à soupe sel
4 grains de poivre.

Faites usage des os et des reliefs de rosbif, de bifteck, des os de mouton, des restes de légumes, excepté la courge, d'oeufs cuits dur, de croûtes de pain et de sauce s'il y en a. Pour 6 livres de viande, ajoutez les assaisonnements et laissez mijoter 6 à 8 heures jusqu'à ce que la viande soit en lambeaux et que l'eau soit réduite de moitié. Egouttez et mettez le jus en réserve.

SOUPE A L'ORGE (Barley)

Trempez environ 1 chopine d'orge durant toute la nuit; le matin suivant, faites bouillir environ 15 minutes, ou jusqu'à amollissement et mettez l'orge dans environ une pinte de bouillon de poulet, et chauffez bien. Servez avec des petits carrés de pain grillé.

BASE POUR SOUPES A LA CREME

1 pinte lait
1 c. à soupe beurre
1 c. à thé oignons hachés
1 c. à thé sel
1 c. à soupe farine
½ c. à sel poivre blanc
Un peu de cayenne.

Faites chauffer le lait avec l'oignon. Fondez le beurre, ajoutez la farine et cuisez jusqu'à ce qu'il y ait de la mousse, mais ayez soin de ne pas laisser brunir le beurre, ajoutez lentement une tasse de lait chaud et cuisez ensemble jusqu'à épaississement. Remettez au bain-marie. Ajoutez les assaisonnements. Le mélange est maintenant prêt à finir d'une manière ou d'une autre.

SOUPES FAITES SANS JUS DE VIANDE

La base de la soupe sans viande est ordinairement le lait, et comme le lait doit être cuit au-dessous du point d'ébullition, un bain-marie est essentiel. Dans les recettes, quand vous rencontrez l'expression "Faites chauffer le lait", cela voudra toujours dire au bain-marie.

SOUPE AUX FEVES CUITES

2 tasses fèves cuites froides
½ bidon tomates
½ c. à soupe sucre
1 oignon tranché
5 tasses de bouillon ou d'eau
3 c. à soupe farine
2 c. à soupe de beurre ou de graisse de boeuf rôti.

Mettez fèves, tomates, oignons et eau ensemble, et mijotez jusqu'à amollissement. Epaississez avec la farine et la graisse mises en crème ensemble, faites passer en frottant au travers d'une passoire, ajoutez le sucre, assaisonnez au goût et servez avec des croûtons.

SOUPE A LA CREME DE CELERI

Ajoutez 1 chopine de céleri cuit à la vapeur à la règle "Base pour soupes à la crème" (voir ci-dessus), et coulez lentement le mélange combiné au-dessus d'un oeuf bien battu, tout en brassant sans arrêt.

RAGOUT AUX HUITRES PERFECTIONNE

24 huîtres
Liquide d'huîtres
1½ c. à thé sel
⅛ c. à thé poivre blanc
1 c. à soupe poivre vert haché menu
3 tasses lait
2 c. à soupe beurre
4 c. à soupe farine.

Coulez soigneusement la liqueur et cuisez-y les huîtres jusqu'à ce que les bords commencent à se courber. Faites une sauce blanche en fondant le beurre et ajoutez la farine et le sel. Cuisez jusqu'à bouillonnement et ajoutez graduellement le lait. Ajoutez ensuite aux huîtres et à la liqueur. Ajoutez le poivre blanc, et le poivre vert haché, en dernier lieu, et servez aussitôt.

SOUPE AU PAIN

2 pintes de bouillon en réserve ou de liquide en pot
1 livre de miettes
Sel et poivre.

Brisez le pain en petits morceaux. Faites bouillir le bouillon, versez-en suffisamment au-dessus du pain pour le couvrir, et laissez recouvert jusqu'à ce que le pain soit tout à fait amolli, puis écrasez-en les lambeaux avec une fourchette. Ajoutez le pain ainsi préparé au reste du bouillon, faites bouillir, mijotez doucement 10 à 15 minutes, puis assaisonnez au goût, et servez aussitôt. Temps environ 1 heure.

POTAGE A LA BISQUE D'ECREVISSES. — Pour huit personnes, ayez une vingtaine d'écrevisses de moyenne grosseur, lavez-les à plusieurs eaux et enlevez la nageoire du milieu de la queue. Mettez dans votre casserole une pinte d'eau, avec sel, poivre, un oignon coupé en rouelles, une carotte, persil, thym et laurier; poivrez fortement. Quand votre eau bout à gros bouillons, jetez-y les écrevisses. Au bout de 15 minutes d'ébulition, retirez les écrevisses, épluchez-les, mettez la chair des queues de côté et gardez les coquilles (têtes et pattes) pour les piler dans un mortier. Lorsque le tout est en pâte, mettez-le dans la casserole en ajoutant un ou deux verres de la cuisson des écrevisses, laissez cuire un moment et passez de nouveau. Remettez encore sur le feu et ajoutez une demi-livre de croûte de pain, un litre et demi de bouillon gras et la moitié d'un verre de madère ou de vin blanc. Laissez sur le feu pendant trois quarts d'heure et passez à la passoire fine. Remettez une dernière fois sur le feu en ayant soin de tourner avec une mouvette (cuiller de bois) et un peu avant de servir, mettez les queues d'écrevisses et du beurre, gros comme deux noix; dès que celui-ci est fondu, servez dans la soupière. Ce potage ne peut attendre, il doit être mangé très chaud.

POTAGE LIVONIEN (Mets Russe). — Faites blanchir, après les avoir émincés, comme pour la Julienne, carottes, navets, céleri, persil, poireaux et oignons. On entend par blanchir, faire cuire à l'eau avec sel, pendant une demi-heure. En sortant les légumes de l'eau, faites-les égoutter et passez-les dans du beurre chaud; ajoutez-y deux cuillerées à bouche de riz déjà cuit à l'eau, et couvrez le tout de bouillon ou d'eau. Laissez cuire, et passez à la fine passoire; ajoutez une tasse de bonne crème; assaisonnez d'un peu de sel et d'un ou deux morceaux de sucre. Chauffez ce potage au bain-marie; liez avec deux jaunes d'oeufs, et servez sur des croûtes grits.

SOUPE A LA FARINE (Economique) — Mettez dans une casserole un morceau de beurre gros comme la moitié d'un oeuf, faites-le fondre à feu doux, et alors qu'il est fondu, ajoutez deux bonnes cuillerées de farine; tournez sur le feu, jusqu'à ce que votre farine devienne bien brune, puis ajoutez un litre d'eau tiède mais peu à peu, et en tournant toujours; salez et poivrez... Préparez alors de petits croûtons frits dans le beurre, placez-les dans le fond de la soupière et versez le bouillon brun dessus. Servez vite pour que les croûtons ne s'amolissent pas.



HORS D'OEUVRES

REMARQUES: — Il y a deux sortes de hors-d'oeuvre: les hors-d'oeuvre froids qui font partie du couvert, c'est-à-dire qui en sont la garniture, et les hors-d'oeuvre chauds, qui ne restent pas sur la table et sont présentés à chaque convive aussitôt qu'ils sont apportés dans la salle à manger. Les hors-d'oeuvre se servent dans des beurriers ou coquilles. Les principaux sont:

LES OLIVES, farcies au beurre d'anchois. Pour farcir les olives on enlève adroitement le noyau au moyen d'une incision faite en spirale. On le remplace par un beurre d'anchois dont vous trouverez la recette plus loin dans ce livre.

Les olives naturelles se servent égouttées de leur saumure qu'on remplace par un peu d'eau fraîche.

LES RADIS ROSES, — auxquels on ne laisse que les petites feuilles.

LES RADIS NOIRS,—que l'on pèle et découpe en tranches minces légèrement assaisonnées de sel et de poivre.

LES CHOUX ROUGES,—que vous aurez coupés très fin et fait mariner pendant deux jours dans un peu de sel et que vous servirez avec un peu de vinaigre après les avoir bien égouttés au sortir de la marinade.

LES CHOUX-FLEURS,—qui auront été préparés comme suit: Après avoir épluché et mis en petits bouquets un chou-fleur bien blanc et bien frais, faites-le blanchir légèrement dans un peu d'eau bouillante et salée. Egouttez-le, mettez dans un pot et versez dessus du vinaigre bouillant; ajoutez quelques clous de girofle, un peu de sel blanc et de vinaigre d'estragon. Egouttez-le le lendemain, donnez un bouillon au vinaigre auquel vous en ajoutez de nouveau, et versez bien chaud sur vos choux-fleurs.

HARICOTS VERTS ET PETITS POIS. — Préparez comme les choux-fleurs.

LE CELERI. — On sert les branches et les racines: les branches se servent seules, chacun les assaisonne à son goût. Les racines se coupent en filets très minces et s'assaisonnent avec une sauce-moutarde.

PICKLES—qui se mangent ordinairement avec les viandes rôties.

LES HUITRES—que vous servez avec citron ou une petite sauce échalote. Dans ce cas vous devez blanchir et hacher l'échalote et y ajouter un jus de citron et un peu de mignonnette.

LES TOMATES — que vous servez coupées en tranches sur des oeufs durs hachés et un peu de persil avec filet de vinaigre; il faut au préalable avoir fait dégorger les tomates.

BOUCHEES A LA REINE.— Coupez quelques blancs de volailles, des champignons et des truffes en petits dés, ajoutez un peu de sauce allemande et, lorsque c'est bien chaud, garnissez-en vos petites bouchées.

(Pour les bouchées, voir: Pâtisserie.)

COQUILLES D'HUITRES.-- Faites blanchir les huîtres et parez-les de façon à ne conserver que la noix; mettez-les dans une casserole avec une cuillerée de sauce Béchamel, quelques champignons hachés, et des fines herbes. Après avoir assaisonné le tout à point, garnissez-en des coquilles, saupoudrez-les de mie de pain, et parsemez sur le dessus quelques petits morceaux de beurre. Faites gratiner au four.

BEIGNETS D'HUITRES. — Après avoir fait blanchir des huîtres, panez-les à l'allemande et faites-les frire à feu vif.

PETITES BOUCHEES AU HOMARD.—Faites cuire d'abord une douzaine de petites bouchées en pâte feuilletée; en les sortant du four, videz-les et rangez-les sur une feuille à gâteau. Prenez une boîte de homard, ouvrez-la avec le couteau à sardines; versez le liquide dans une tasse et le homard sur la planche à découper, hachez-le en petits dés et mettez-le de côté sur une assiette. Faites fondre dans une casserole cinq onces de beurre, ajoutez cinq onces de farine et le liquide du homard qui est dans la tasse, ainsi qu'un verre et demi de bouillon, tournez sur le feu jusqu'à ébullition; retirez la casserole sur le côté du feu, liez la sauce avec un jaune d'oeuf, ajoutez le homard coupé en petits dés. Remplissez avec une cuiller à soupe les petites bouchées et servez aussitôt.

ANCHOIS. — Les anchois se vendent en bocaux chez les marchands de comestibles; on les place dans le beurrier en les séparant avec des oeufs durs et du persil haché fin.

BEURRE.—Pour le beurre, on fait des coquilles, ou bien l'on en met un morceau pas trop gros dans le beurrier.

SARDINES. — Les sardines à l'huile conservées en boîtes se mettent dans le ravier, sans huile.

RAIFORT (Horse-Radish).— Le raifort se râpe; on l'arrose d'un peu de vinaigre, et on le sert de préférence avec le boeuf bouilli.

CAVIAR. — Le caviar (oeufs d'éturgeon) est un hors-d'oeuvre fort cher que l'on sert sur les tables russes.

CORNICHONS SUCRES. — Ces cornichons se servent dans le ravier, avec de petits oignons confits dans le vinaigre.

CREVETTES.— Les crevettes se servent garnies de persil en branches.

THON.—Le thon se sert avec un peu d'huile; on l'achète chez le marchand de comestibles.

SAUCISSON.— Les saucissons ordinaires ou de Lyon se servent coupés en tranches très minces.

LES HARENGS SAURS. — Préparez les harengs en les ouvrant en deux, jetez dessus de l'eau bouillante. Otez la tête, l'épine dorsale et toutes les arêtes qui peuvent être enlevées; enlevez aussi la peau, et coupez vos harengs par filets; mettez alors vos filets dans une coquille à hors-d'oeuvre et vous les arrosez d'huile d'olive au moment de les manger; vous pouvez mettre de distance en distance des oeufs durs hachés fin.

EPERLANS.—Ces petits poissons brillants comme de l'argent et délicieux au goût, peuvent être offerts comme hors-d'oeuvre chaud... Videz-les par les ouies, ou une légère incision sous le ventre. Puis grattez doucement, essuyez-les, trempez-les dans le lait, farinez-les et mettez dans la friture bien chaude.

CONCOMBRES. — Pelez les concombres et coupez-les en rondelles de l'épaisseur d'un sou, puis saupoudrez-les de sel pour leur faire rendre leur eau. Au bout d'une heure, égouttez-les et mettez-les dans un ravier; saupoudrez-les de poivre et arrosez de très peu de vinaigre. Vous pouvez y mêler deux ou trois oignons coupés en lames très minces.

ASPERGES. — Faites-les cuire en les attachant par petits bottillons, une vingtaine ensemble. Préparez une sauce à l'huile ou au vinaigre, pour les manger ainsi, elles ne doivent pas être complètement froides.

ASPERGES (restes). — Coupez-les en morceaux et ajoutez-les à des oeufs brouillés. (Délicieux).

LA CHICOREE. — Se mange en salade.

LE PISSENLIT — se mange aussi en salade, avec assaisonnement au goût.

AUBERGINES.— Après avoir enlevé la peau de l'aubergine, coupez cette dernière en rondelles de l'épaisseur d'un doigt. Faites ensuite une pâte à frire, et trempez dedans vos morceaux d'aubergine, puis faites-les cuire à friture chaude comme des beignets. Lorsqu'ils sont cuits égouttez-les et saupoudrez de sel. Ceci donne un délicieux hors-d'oeuvre chaud.

ARTICHAUTS. — Pour les cuire, coupez le bout des feuilles, enlevez tout à fait la queue et les feuilles dures du dessous, puis faites bouillir avec assez d'eau pour que les artichauts baignent aux trois-quarts. Ajoutez alors un peu de sel et placez vos artichauts le fond en bas; laissez cuire sans couvrir trois quarts d'heure; pour qu'ils soient cuits, il faut pouvoir en détacher une feuille facilement. Retirez-les de l'eau, faites égoutter et enlevez le chapeau pour retirer le foin, puis remettez le chapeau.

ARTICHAUTS CUITS A L'HUILE. — On les prépare; puis on les fait cuire, puis on prépare une vinaigrette, en mettant dans un bol du persil, échalotes, oignons hachés fin, poivre sel, une cuillerée de vinaigre et une cuillerée d'huile; remuez pour mélanger le tout, et versez dans une saucière.



LES POISSONS

REMARQUES: — Un poisson est frais quand les ouïes sont rouges, claires et brillantes et que les yeux ne sont pas vitreux. Avant d'être cuit, il doit être lavé à l'eau froide, mais ne pas le laisser séjourner dans l'eau trop longtemps.

MANIERE D'ECAILLER LE POISSON ET DE LE VIDER. — Enveloppez d'un linge la tête du poisson, afin qu'il ne glisse pas de la main. Tenez le poisson de la main gauche, puis commencez à ratisser la queue en tenant la lame du couteau renversée vers vous. Retournez le poisson sens dessus dessous et opérez de même. Une fois cette partie du corps ainsi nettoyé, prenez le poisson par la queue et terminez jusqu'à la tête en prenant toujours les écailles à rebours. Ensuite enlevez les ouïes, puis faites une légère incision près de la petite nageoire qu'il y a sous le ventre, détachez les intestins et videz par les ouïes. L'anguille se dépouille et se flambe. Pour dépouiller l'anguille on détache la peau près des ouïes et en tenant la tête de la main gauche, on tire la peau jusqu'à la queue, à l'aide d'un linge qui empêche de glisser. Il ne reste plus alors qu'à la vider en évitant de crever le fiel et à couper la tête et la queue. On la découpe en tronçons si elle doit être servie en matelote ou en friture. Autrement on en forme une couronne en passant la queue dans le museau.

MANIERE DE FARCIR UN POISSON. — Faites amolir du pain rassis dans de l'eau froide, égouttez et pétrissez très fin. Ajoutez un oignon frit, sel et poivre, un peu de sariette et un jaune d'oeuf. Emplissez le poisson de cette farce et cousez-le. La perche, la morue fraîche, le haddock, le brochet apprêtés de cette manière sont excellents.

MANIERE DE FAIRE FRIRE LES POISSONS. — Après avoir vidé, écaillé et bien nettoyé le poisson, vous le ciselez et le roulez dans la pâte à frire, puis, le tenant par la tête, vous le plongez dans la friture bien chaude. Avant de le laisser tomber entièrement dans la friture, laissez frire la queue et si elle devient immédiatement cassante, vous êtes sûre que votre friture est assez chaude. Lâchez alors le poisson et lorsqu'il est à moitié cuit, vous le retournez dans la friture.

COURT-BOUILLON POUR POISSON.—Mettez le poisson lavé et vidé au fond d'une marmite. Couvrez-le d'eau froide en assez grande quantité pour qu'il y baigne, ajoutez un verre de vinaigre ou moins selon la grosseur du poisson, sel, poivre, quelques feuilles de laurier, six clous de girofle, un oignon et deux carottes tranchées. Faites bouillir et cuire aussi longtemps que la chair du poisson le nécessite. Dès qu'il est cuit, retirez le vase du feu et versez-y un verre d'eau froide et laissez le poisson dans le court-bouillon jusqu'au moment de servir.

On ne cuit au court-bouillon que les poissons d'eau douce. En général, il est préférable de faire cuire les poissons de mer dans de l'eau salée tout simplement, car tous les aromates ajoutés au court-bouillon atténuent et font même disparaître le goût du poisson.

ANGUILLE FRITE.— Votre anguille dépouillée et coupée en morceaux égaux, faites-la cuire au court-bouillon. Egouttez alors les morceaux et laissez-les refroidir. Roulez-les maintenant dans de la panure; trempez-les dans des oeufs battus et panez-les; faites-les frire et servez-les très chauds sur une sauce aux tomates.

ANGUILLE A LA POULETTE.—Préparez une anguille comme il est indiqué à la recette précédente, mais au lieu de la faire frire, faites-la revenir au beurre; assaisonnez et saupoudrez d'une petite poignée de farine, mouillez avec de l'eau bouillante et un verre de vin; ajoutez un oignon haché fin, quelques clous de girofle et des parures de champignons. Cuisez pendant 35 minutes. Dégraissez et liez avec 2 jaunes d'oeufs; dressez les tronçons sur un plat, passez la sauce, finissez-la avec un filet de vinaigre et une pincée de persil haché; versez sur le poisson.

PETITES ANGUILLES. — Lorsque l'on a de très petites anguilles, on les fait frire comme les poissons blancs en les passant seulement dans la farine.

BROCHET A LA MAITRE D'HOTEL. — Videz et essuyez proprement votre brochet, fendez-le par le dos, faites-le griller, dressez-le sur un plat, garnissez le dedans de beurre frais manié de persil, sel et poivre, faites chauffer le plat légèrement et servez avec le jus d'un citron. On peut, pour éviter que le brochet ne se crève en grillant, l'envelopper dans un bon papier huilé.

BROCHET SAUCE ROBERT. — Ciselez un brochet sur les deux côtés, faites-le macérer au sel pendant une demi-heure, égouttez et mettez-le dans une poissonnière, couvrez-le de court-bouillon, mettez-le sur un feu doux. Au premier bouillon, retirez-le sur le côté du feu et finissez de le cuire ainsi. Dressez-le sur un plat, entourez-le avec des bouquets de persil et de pommes de terre cuites à l'eau, servez en même temps une sauce Robert.

FILET DE MERLUCHE OU MORUE. — Accommodez et nettoyez le poisson, enlevez la peau et l'échine, coupez la chair en morceaux carrés, assaisonnez de sel et de poivre et roulez dans la farine de blé-d'inde fine ou de la farine. Prenez plusieurs tranches de porc salé, mettez le poisson dans la graisse chaude, cuisez jusqu'au brun de chaque côté, égouttez sur du papier mou et servez chaud. Servez avec du beurre et garnissez de tranches de citron. Tout poisson ayant une chair blanche et ferme peut être préparé de cette manière.

MERLUCHE FUMEE D'ECOSSE. — Prenez une merluche, mettez-la dans une poêle à frire après en avoir baissé la peau et versez-y assez d'eau chaude pour couvrir la peau et non le reste du poisson. Laissez le poisson dans le fourneau 15 minutes. A ce moment, il est temps de détacher la peau. Sortez le poisson du four, enlevez la peau complètement et enlevez l'eau de la lèchefrite. Remettez le poisson dans la lèchefrite avec assez de lait pour le couvrir et parsemez-le de morceaux de beurre.

Cuisez pendant 10 ou 15 minutes. On peut alors épaissir le lait et le servir avec le poisson. Si on se sert de crème douce au lieu de beurre, on prend une tasse de crème, et, avant de s'en servir, on l'épaissit avec un peu de farine. Versez-la sur le poisson quand il est cuit.

TRUITE DE RUISSEAU.— Lavez net et essuyez bien sèche. Plongez dans un oeuf puis dans des miettes de craqueurs, et assaisonnez-le. Faites frire jusqu'au brun dans de la graisse chaude.

TRANCHES DE BROCHET GRILLEES.— Prenez 6 tranches de brochet coupées de l'épaisseur du doigt, assaisonnez et mettez-les dans un plat, ajoutez oignons émincés, branche de persil, huile d'olive et jus de citron; faites-les macérer deux heures, égouttez et trempez-les dans des oeufs battus et panez-les. Arrosez-les alors avec du beurre fondu et faites-les griller en les retournant.

FLETAN CUIT A LA VAPEUR. — Prenez une tranche de flétan, essuyez avec un linge mouillé, placez-la dans une passoire plate, mettez la passoire sur une petite casserole d'eau chaude, couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que le poisson se détache de l'arête. Servez sur un plat chaud avec la sauce suivante.

SAUCE AU BEURRE.—Faites fondre ¾ de cuillerée à table de beurre, ajoutez ¾ de cuillerée à table de farine, mouillez avec ½ tasse d'eau bouillante, cuisez durant cinq minutes, assaisonnez de sel et poivre, retirez du feu, ajoutez ¾ de cuillerée à table de beurre divisé en petits morceaux et un oeuf cuit dur et haché fin.

HADDOCK FRIT, SAUCE TOMATES.—Enlevez la tête et la queue d'un haddock moyen, glissez le couteau le long du dos pour enlever l'arête, passez dans la farine, des oeufs battus et de la chapelure. Faites cuire cinq minutes à grande friture, égouttez et servez sur une bonne sauce aux tomates.

HADDOCK AU GRATIN.— Faites une sauce blanche avec du beurre, de la farine et du lait, disposez dans un plat qui va au four des morceaux de haddock froid, sans arête. Couvrez de sauce blanche, saupoudrez de fromage râpé et faites gratiner au four pendant 20 minutes.

HADDOCK AUX FINES HERBES.—Lavez le poisson soigneusement, mettez-le dans une lèchefrite avec deux oignons hachés fin et persil haché fin, sel et poivre. Faites deux incisions à travers le poisson et arrosez d'un peu de beurre fondu. Ajoutez assez d'eau pour couvrir le fond de la lèchefrite, la moitié d'un citron coupé en tranches minces, et cuisez au four pendant 30 ou 40 minutes.

HARENGS FRAIS, SAUCE TOMATES. — Après les avoir vidés et écaillés, supprimez la tête, roulez-les dans la farine et faites frire au beurre. Servez-les saupoudrés de sel fin, sur une sauce tomates.

HARENGS FRAIS, SAUCE ROBERT. — Préparez et faites cuire des harengs comme à la recette précédente; une fois cuits, dressez-les sur un plat et servez avec une bonne sauce Robert. (Voir Sauces).

HARENG FUME, SAUCE POIVRADE.—Les harengs fumés préparés de la manière suivante sont délicieux. Trempez-les dans l'eau bouillante, enlevez la peau ainsi que l'arête du milieu. Faites cuire dans un peu de beurre et servez-les avec une sauce poivrade (beurre chaud mélangé avec un peu de vinaigre, moutarde, sel et poivre).

ESCALOPES DE HOMARD. —Faites une préparation comme il il est indiqué à la recette "Pouding aux huîtres", mais employez une boîte de homards au lieu des huîtres.

SALADE DE HOMARD. — (Voir Salades).

HUITRES FRITES. — Choisissez de grosses huîtres Malpecques, égouttez-les dans la passoire. Roulez les huîtres, une à une, dans de la farine, trempez-les dans un jaune d'oeuf délayé dans un peu de lait, roulez-les alors dans de la chapelure très fine. Faites cuire une demi-douzaine à la fois dans de la graisse très chaude. Pour bien réussir une friture, il doit y avoir assez de graisse dans la poêle pour y faire flotter les huîtres, et la friture doit être fumante avant d'y jeter les huîtres.

POUDING AUX HUITRES. — Faites cuire au court-bouillon une chopine d'huîtres, égouttez et conservez le jus. Dans un plat allant au four, disposez un lit de biscuits au soda cassés assez gros, couvrez d'un rang d'huîtres, répétez l'opération jusqu'à ce que les huîtres soient toutes employées, finissez par un rang de biscuits. Ajoutez un peu de lait au jus des huîtres, liez avec un peu de farine délayé avec un peu d'eau, assaisonnez, sel et poivre et une pincée de muscade râpée. Versez votre sauce sur votre plat préparé, arrosez d'un peu de beurre fondu, cuisez au four pendant 40 minutes.

SAUCE AUX HUITRES. — Faites fondre dans une casserole deux onces de beurre, mêlez-y deux onces de farine, ajoutez assez de lait bouillant pour en faire une sauce assez épaisse. Ajoutez le jus d'une chopine d'huîtres et les huîtres coupées en petits dés, sel et poivre. Faites cuire pendant 10 minutes et servez sur des toasts beurrées. Cette sauce est aussi excellente pour servir avec les poissons bouillis.

MANIERE DE FAIRE CUIRE LA MORUE.—Il faut choisir celle qui a la chair blanche et la peau noire. Faites-la dessaler pendant 48 heures en changeant l'eau matin et soir; mettez-la cuire dans l'eau froide. Lorsque cette eau est prête à bouillir, retirez la casserole sur le côté du feu, tenez couvert durant 20 ou 25 minutes, puis égouttez.

MORUE SALEE AU GRATIN. — Faites dessaler la morue dans de l'eau froide pendant 24 heures en changeant d'eau souvent. Faites cuire à grande eau, égouttez et laissez refroidir. Préparez une sauce Béchamel, dressez le poisson sur un plat beurré allant au four, recouvrez de la sauce Béchamel, saupoudrez de fromage râpé et d'un peu de chapelure arrosée de beurre fondu, cuisez au four pendant 20 minutes.

PAIN DE POISSON

2 tasses de poisson frais en flocons
2 oeufs
1 tasse de miettes de pain fines et molles.

Assaisonnements au goût (sel, poivre, curry, anchois ou sauce Worchestershire).

Ajoutez les miettes de pain au poisson, versez-y en brassant les oeufs légèrement battus et les assaisonnements. Placez dans un moule graissé couvrez et cuisez trente minutes à la vapeur. Servez avec un oeuf ou de la sauce hollandaise.

MORUE A LA CREME.— Faites chauffer au bain-marie une tasse et demie de lait, ajoutez 1 tasse et demie de morue salée (qui a précédemment été réduite en petits morceaux et trempée toute la nuit dans de l'eau froide), faites cuire 10 minutes, mêlez une cuillerée à soupe de beurre, 1 cuillerée à soupe de farine en une pâte coulante puis versez en croisant dans le lait. Quand le tout est coulant comme de la crème, enlevez du feu et servez.

MORUE BOUILLIE AVEC HUITRES. — Accommodez et nettoyez le poisson tel qu'indiqué, placez-le dans de l'eau bouillante légèrement salée, ajoutez quelques clous de girofle et du poivre, un morceau d'écorce de citron. Cuisez lentement allouant 15 minutes par livre. Cuisson faite, arrangez en bon ordre sur une serviette pliée, garnissez de persil et servez avec de la sauce aux huîtres faite comme suit:

1 chopine d'huîtres
2 c. à soupe farine
½ c. à thé sel
½ tasse lait
2 c. à soupe beurre
Quelques grains de poivre, de cayenne et de macis.

Faites égoutter dans un bol la liqueur provenant des huîtres. Lavez et examinez bien les huîtres, puis faites cuire dans leur liqueur jusqu'à ce que les bords commencent à se crisper. Enlevez les huîtres. Fondez le beurre, ajoutez la farine et ses assaisonnements, cuisez ensemble, puis ajoutez lentement une tasse de la liqueur d'huîtres et le lait. Cuisez ensemble, ajoutez les huîtres et servez dans un saucier.

PERCHE.—Ce poisson est fin et délicat s'il a été pris dans une eau courante. Enlevez les ouies et videz. Faites cuire au court-bouillon. Quand elle est cuite, épluchez-la de ses écailles et de ses piquants, du reste apprêtez-la comme le brochet. Mais on ne peut l'écailler avec facilité qu'après l'avoir échaudée.

POISSON BLANC A LA MEUNIERE. — Après avoir nettoyé le poisson, essuyez-le avec un linge, salez et poivrez intérieurement et extérieurement, passez dans la farine. Mettez dans une casserole deux onces de beurre ou saindoux: lorsqu'il est chaud, mettez-y le poisson, retirez sur le coin du feu, laissez cuire 15 minutes en ayant soin de le retourner au bout de 8 minutes. Le poisson doit être coloré d'un beau jaune doré; dressez-le sur un plat, arrosez-le avec le jus d'un citron entier, semez dessus une cuillerée à soupe de persil haché et tout autour le beurre qui a servi à le cuire.

FILET DE POISSON ROTI. —Enlevez la peau et les arêtes dun filet de poisson blanc, mettez-le macérer pendant 15 minutes dans une assiette avec un peu de jus de citron et une pincée de sel. Placez-le dans une petite lèchefrite, versez dessus une petite cuillerée à table de beurre fondu, couvrez d'un papier beurré et faites cuire au four chaud durant 12 minutes. Servez sur un plat chaud: décorez avec un jaune d'oeuf cuit dur passé à travers la passoire fine et le blanc coupé en fines rondelles.

SAUMON, SAUCE HOLLANDAISE. — Mettez dans une casserole trois pintes d'eau, deux poignées de sel, une carotte et un oignon coupés en quatre, une feuille de laurier, poivre et la moitié d'un citron. Faites bouillir pendant dix minutes, versez cette cuisson en la passant à travers la grosse passoire sur une tranche de saumon d'une couple de livres, finissez de remplir avec de l'eau chaude, si le poisson nest pas tout à fait couvert. Lorsque le liquide commence à bouillir, écumez et retirez la casserole sur le coin et laissez mijoter un quart d'heure. Egouttez le poisson et glissez-le dans un plat, avec la sauce suivante:—

SAUCE HOLLANDAISE. — Faites une sauce blanche avec du beurre, de la farine et du lait, lorsqu'elle est bien liée, ajoutez un jaune d'oeuf vivement et finissez avec le jus de la moitié de citron qui vous reste, assaisonnez et masquez votre poisson avec un peu de sauce et servez dans une saucière.

SAUMON SALE AU COURT-BOUILLON. — Prenez deux livres de saumon salé et faites dessaler pendant une heure; mettez-le ensuite dans une casserole avec de l'eau froide: au premier bouillon, retirez-le sur le côté du feu, tenez-le ainsi pendant 40 minutes. Egouttez, dressez sur une serviette et servez entouré de patates bouillies.

POISSON A LA CREME.— Déchiquetez du poisson froid ayant été cuit et enlevez tous les os. Faites une sauce-crème avec 2 cuillerées à soupe de beurre et la même quantité de farine, 2 tasses de lait, quelques grains de poivre de cayenne, ½ cuillerée à thé de sel. Beurrez un plat à pouding, mettez un rang de poisson, un rang de sauce et continuez ainsi jusqu'à ce que le plat soit plein. Etendez les miettes beurrées sur le dessus et cuisez 20 minutes dans un fourneau chaud.

SOUMON CUIT

4 livres poisson
1 c. à soupe de sel
1 chopine de miettes de pain
4 c. à soupe de beurre fondu
1 citron
1 c. à soupe persil haché
2 c. à soupe d'oignons râpés
¼ c. à thé poivre
½ c. à thé sel
1 tasse d'huîtres crues
Des tranches de lard gras.

Ayez un poisson de 4 livres, lavez-le bien et saupoudrez-le avec une cuillerée à soupe de sel. Mettez-le dans la glacière et laissez-le là 2 heures. Faites une farce avec 1 tasse de miettes de pain, le persil, les oignons râpés, le beurre fondu, le jus de citron, l'écorce râpée du citron, le sel, le poivre et les huîtres crues hachées. Remplissez l'intérieur du poisson avec cette farce, cousez l'ouverture et attachez avec des brochettes de bois dans nimporte quelle forme désirée. Placez sur une tôle à frire, couvrez avec les tranches de lard de porc et cuisez dans un fourneau chaud.

PETITES TRUITES DOREES. — Prenez de petites truites, salez-les, farinez et trempez-les dans des oeufs battus pour les paner: plongezles dans de la friture chaude. Servez avec des quartiers de citrons.

HALIBUT GRILLE. — Enveloppez d'un linge essoré dans de l'eau froide, assaisonnez les tranches avec du poivre et du sel. Roulez dans la farine ou de la farine de blé d'inde et faites griller 25 minutes. Servez avec du beurre maître d'hôtel.

HALIBUT CUIT. — Coupez le poisson en tranches à griller. Enlevez la peau et les os. Roulez les deux côtés dans des miettes de pain sèche mêlées avec du sel et poivre. Mettez-en un rang léger

dans un plat à pâte bien graissé. Pointillez ici et là de graisse chaude et faites cuire 35 minutes.

On peut employer le même procédé avec le saumon ou la morue.

SAUMON GRILLE. — Ayez une ou plusieurs tranches de saumon, faites mariner durant une heure dans de l'huile d'olive avec persil haché fin, sel et poivre; mettez-les sur le gril à bon feu pendant une demi-heure environ, retournez-les souvent. Une fois votre saumon cuit à point et légèrement rissolé, retirez du gril et servez immédiatement sur une sauce blanche ou une sauce tartare (voir recettes des Sauces).

TRANCHES DE SAUMON, SAUCE AUX HUITRES. — Faites couper deux tranches de saumon ayant deux doigts d'épaisseur; écaillez-les, saupoudrez-les avec du sel, faites mariner pendant une heure. Placez-les sur la grille d'une poissonnière et plongez-les à l'eau bouillante salée. Retirez sur le côté du feu pour maintenir le liquide frémissant pendant 35 minutes. Egouttez et servez avec une bonne sauce aux huitres.

PATE AU SAUMON. — Egouttez une boîte de saumon, enlevez les arêtes, disposez le saumon dans un plat beurré allant au four, couvrez d'une sauce blanche assez épaisse. Ajoutez un jaune d'oeuf délayé dans un peu de lait à deux tasses de pommes de terre pilées, recouvrez-en le plat de saumon et cuisez au four très chaud pendant 20 minutes.

TRUITE SAUMONEE. — La truite de rivière ou de lac est un poisson exquis, mais à condition qu'il soit cuit aussitôt que pêché. Videz, salez et mettez-la sur la grille d'une poissonnière, arrosez-la d'un peu de vinaigre chaud et couvrez ensuite avec de l'eau chaude et faites bouillir; retirez aussitôt sur le côté du feu; tenez ainsi pendant 25 minutes, égouttez-la, dressez sur une serviette et servez avec une sauce hollandaise.

SOUFFLE AU POISSON. — Prenez ¼ de tasse de poisson cuit et passé au tamis. Faites cuire pendant cinq minutes ¼ de tasse de mie de pain avec 1-3 de tasse de lait, ajoutez le poisson, ½ cuillerée à table de beurre, sel et poivre et une pincée de paprika. Battez un blanc d'oeuf en neige ferme, ajoutez-le à cette préparation, versez dans deux petites timbales beurrées, faites cuire au bain-marie. Servez avec une sauce blanche.

PORC EN SERVIETTE. — Assaisonnez des grosses huîtres avec du sel et du poivre. Coupez en tranches minces du bacon bien gras. Enveloppez une huître dans chaque tranche, attachez-les avec des petites brochettes de bois. Rendez très chaude une poêle à frire, mettez-y les huîtres. Cuisez juste assez longtemps pour faire onduler le bacon sur tous les côtés—disons environ 2 minutes—placez sur un petit morceau de pain grillé. Enlevez les brochettes. Servez chaud, garnissez de persil.

RAGOUT AUX HUITRES. Choisissez bien les huitres, enlevez la liqueur des huîtres, mettez deux pintes d'huitres dans une casserole avec la liqueur des huîtres. Secouez-les au-dessus du feu, et quand elles commenceront à onduler et à se gonfler, enlevez-en l'écume, ajoutez une chopine de crème ou de lait riche à la liqueur ajoutez des assaisonnements et du beurre, puis les huîtres et servez.

LES LÉGUMES

REMARQUES:—Tous les légumes nouveaux ou frais doivent être cuits à l'eau bouillante, c'est-à-dire qu'ils doivent être jetés dans l'eau dès que celle-ci entre en ébullition après avoir été salée à point. Il faut faire cuire à grande eau tous les légumes nouveaux et ajouter à la cuisson un oignon, s'il s'agit de fèves vertes ou blanches, pois, lentilles, afin de leur donner un peu plus de goût. Pour blanchir les légumes, il suffit de les laisser quatre à cinq minutes dans l'eau bouillante, ensuite vous les égouttez et les remettez à cuire dans une nouvelle eau bouillante. De cette façon, la saveur âcre des légumes disparaît complètement. Les légumes secs se mettent sur le feu dans l'eau froide après avoir été mis à tremper pendant six à huit heures, afin de les ramollir. Quoique le climat de la Province de Québec ne soit pas très propice à la culture des légumes que j'appellerai "de luxe" (asperges, petits pois, choux de Bruxelles, artichauts), on trouve sur nos marchés une variété de légumes, dont la ménagère avisée peut tirer de grands profits. Pendant l'Eté surtout, quand nos marchés ployent sous une surabondance de légumes verts, à la portée de toutes les bourses, une ménagère n'est pas excusable si un ou deux légumes ne figurent pas sur sa table journellement.

ASPERGES.—L'asperge est un légume très délicat, sain et de facile digestion. On en distingue plusieurs sortes: L'asperge blanche, qui est hâtive, la plus tendre et la plus succulente; l'asperge violette, qui est moins tendre que la blanche, mais d'un goût plus prononcé; l'asperge verte, la moins grosse de toutes et qui se mange presque toute entière. Elle est moins succulente, mais cependant d'un goût délicat.

CUISSON DES ASPERGES.—Coupez vos asperges d'égale longueur, ratissez-les et mettez-les en petits paquets après les avoir lavées. Plongez-les dans l'eau salée et bouillante et laissez cuire dix à vingt minutes.

ASPERGES.—Lavez avec soin deux bottes d'asperges vertes, coupez les bouts jusqu'à ce que la partie tendre soit atteinte. Disposez en une grosse botte et attachez avec une large bande de grosse mousseline fixée de chaque côté. Faites bouillir doucement dans de l'eau salée jusqu'à cuisson complète, soit environ de 20 à 30 minutes. Ne mettez que juste assez d'eau pour couvrir. Laissez l'eau s'évaporer vers la fin de la cuisson. Servez sur tranches de pain grillé beurré, avec sauce Hollandaise.

ASPERGES A LA SAUCE BLANCHE.—Cuites comme il est dit plus haut,, déliez-les et servez-les bouillantes sur un plat long. Servez avec, dans une saucière, une sauce blanche ou à la crème.

BEIGNETS DE BLE-D'INDE.—Avec un oeuf, une tasse de farine, une cuillerée à thé de soda à pâte et une tasse de lait, faites une pâte assez épaisse. Ajoutez ½ boîte de blé-d'Inde et une pincée de sel. Ayez une friture très chaude, jetez-y la pâte par cuillerée; temps de cuisson, 5 à 10 minutes.

BETTERAVES AU BEURRE.—Après avoir lavé les betteraves, mettez-les à l'eau bouillante. Les nouvelles betteraves cuisent en 45 minutes, les vieilles demandent deux à trois heures de cuisson. Lorsqu'elles sont cuites, plongez-les dans l'eau froide et enlevez la peau avec les mains. Coupez en rondelles et versez dessus une sauce faite avec deux onces de beurre, le jus d'un citron, sel et poivre.

CAROTTES.—La carotte est une racine charnue, sucrée, nourrissante et très hygiénique. On s'en sert pour toutes les sauces, braisés, potages, etc. Il faut choisir les carottes bien saines, longues, grosses, charnues, pas ligneuses. Les carottes nouvelles ont un goût excellent pendant les mois de juin, juillet et août.

CAROTTES A LA CREME.—Epluchez et lavez les carottes, coupez-les en rondelles pas trop minces, cuisez-les rapidement à l'eau légèrement salée. Faites une sauce blanche avec deux onces de beurre, 2 onces de farine, un peu de lait additionné de la cuisson des carottes.

CAROTTES AUX FINES HERBES.—Prenez des petites carottes nouvelles, ratissez-les, lavez-les, coupez-les en morceaux. Faites-les cuire à l'eau bouillante avec sel et poivre; retirez-les, faites-les égoutter; sautez-les avec un bon morceau de beurre, sel, poivre et fines herbes. Servez-les très chaudes.

CAROTTES A LA MENAGERE.—Taillez les carottes en rondelles, mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon, assaisonnez de sel et poivre; quand elles sont cuites, liez la sauce avec du beurre manié à la farine, donnez encore un bouillon, et servez.

CHOUX.—On distingue plusieurs espèces de choux: Le chou blanc, dont les feuilles sont crépues et étalées, est l'espèce la plus estimée;

Le chou vert, à larges feuilles, se recouvrant les unes les autres, appelé aussi (chou pommé), est celui qui convient le mieux pour la soupe;

Le chou rouge, qui est plus doux et plus sucré que les autres variétés. Il se digère plus facilement. Ce chou se mange souvent en salade;

Le chou de Bruxelles, variété du chou vert, dans lequel la partie comestible est constituée par de jeunes bourgeons dont les feuilles, frisées et crépues, forment une petite masse arrondie qui se produit à l'aiselle des feuilles. Cette espèce a un goût très fin et se sert sur les meilleures tables;

Le chou-fleur, espèce de chou dont les fleurs prennent un accroissement particulier et sont gorgées de matières nutritives. Ce légume très délicat figure sur les meilleurs menus.

CHOUX-FLEURS AU GRATIN. — Quand vos choux-fleurs sont cuits à l'ordinaire, dressez-les sur un plat qui aille au feu, avec beurre au fond, sel et poivre en dessus. Saupoudrez-les de mie de pain très fine, parsemez le dessus de petits morceaux de beurre, et mettez au four à prendre couleur.

CHOUFLEURS. — Dégarnissez les feuilles extérieures et mettez-en les fleurs dans de l'eau salée. Les limaces et les autres insectes tomberont, surtout si on agite doucement les feuilles dans de l'eau. Attachez dans un morceau de filet à moustiques et mettez la tête en haut, dans l'eau salée bouillante, et cuisez doucement de 20 à 30 minutes ou jusqu'à très grand amolissement. Egouttez et servez avec Sauce Hollandaise ou Sauce-crème. C'est là une garniture délicieuse pour jeune poulet frit ou ris de veau frit. Le choufleur au fromage Parmesan est fait tel qu'indiqué ci-dessus en ajoutant une cuillerée à thé de fromage Parmesan à la sauce avant qu'elle soit versée sur le choufleur; mettez çà et là du beurre fondu et cuisez quelques minutes dans un fourneau chaud.

CHOUX-FLEURS A LA BECHAMEL. — Epluchez le chou, lavez avec grand soin, mettez-le dans une casserole pleine d'eau salée, laissez cuire vingt minutes ou une demi-heure, égouttez et dressez sur un plat.

Sauce blanche: Mettez un morceau de beurre dans la casserole, ajoutez deux cuillerées de farine, délayez bien; versez goutte à goutte un grand verre de l'eau dans laquelle le chou a cuit, tournez vivement. Quand la sauce est bien lisse, retirez la casserole au coin du fourneau. D'autre part, mettez dans une terrine un jaune d'oeuf, et quand la sauce est cuite, versez dans la terrine par petites quantités en remuant. Vous pouvez ajouter un filet de vinaigre.

Versez la sauce sur le choux-fleur.

L'eau où vous avez fait cuire le choux-fleur vous servira à faire une soupe aux pommes de terre.

CHOUX-FLEURS, SAUCE AU BEURRE. — Choisissez un chou-fleur bien blanc, bien ferme et à grains serrés; divisez-le en cinq parties, en détachant les branches: enlevez de chaque morceau la peau et les feuilles qui se trouvent sur la tige. Faites cuire dans deux pintes d'eau légèrement salée, égouttez et servez avec la sauce suivante:

Faites une sauce avec la cuisson du chou-fleur, deux onces de beurre et deux onces de farine; laissez bouillir cinq minutes et ajoutez une cuillerée à soupe de jus de citron.

CHOUX ROUGES MARINES.—Prenez un gros chou rouge, coupez-le en quatre; supprimez les feuilles de dessus, émincez-le en commençant par la tête; mettez-le blanchir à l'eau bouillante pendant 10 minutes; égouttez et mettez-le dans une grande terrine; assaisonnez et versez dessus un verre de vinaigre et autant d'eau; laissez-le trois heures au moins; ensuite pressez fort pour en extraire le jus. Mettez fondre un bon morceau de beurre dans une casserole; ajoutez le chou et arrosez de jus; faites cuire doucement.

CHOUX DE BRUXELLES, AU BEURRE.— Lavez, épluchez et jetez dans une casserole remplie d'eau bouillante salée. Laissez bouillir pendant vingt minutes environ sans couvrir la casserole. Retirez et égouttez.

Faites fondre le beurre, ajoutez sel et poivre, puis les choux, que vous faites sauter pendant sept à huit minutes.

Vous pouvez employer de la graisse au lieu de beurre.

CHOU FARCI. — Cuisez un beau chou blanc entier dans l'eau bouillante. Préparez un hachis bien assaisonné. Une fois votre chou blanchi, préparez dans une casserole un peu de lard haché ou coupé en tranches fines. Défaites le chou, feuille par feuille, et reformez-le dans la casserole en mettant le hachis au milieu. Cuisez à un feu doux et arrosez souvent.

NAVETS.—Servez les navets bouillis comme à l'ordinaire ou en purée et assaisonnés avec sel et poivre seulement. Servez avec bacon bouilli, porc et mouton rôtis. Lavez et pelez les navets, coupez-les en tranches et cuisez 45 minutes dans de l'eau bouillante salée. Cuisson faite, égouttez l'eau, assaisonnez avec sel, poivre, beurre, et servez chauds; ou réduisez en purée, et pour 2 tasses de légumes, faites usage de ½ cuillerée à thé de sel, 1/16 cuillerée à thé de poivre, 2 cuillerées à soupe de beurre. Les navets peuvent être coupés en cubes de ½ pouce, bouillis et servis en sauce blanche.

EPINARDS.—Choisissez avec soin les épinards quand ils sont secs, jetez-en seulement quelques-uns à la fois dans un large bassin d'eau froide. Lavez-les bien des deux côtés pour en déloger les insectes, et faites-les passer dans un autre bassin. Il faut les passer au moins dans trois eaux. Mettez les épinards dans un grand chaudron sans eau, mettez sur le poèle où ils cuiront lentement jusqu'à ce que le jus en soit tiré. Puis cuisez 30 minutes, ou jusqu'à amollissement, égouttez et hachez menu. Pour 2/3 de boisseau, ajoutez 2 cuillerées à soupe de beurre et une demi-cuillerée à thé de sel. Chauffez de nouveau et servez sur rôties beurrées.

CAROTTES DE PRINTEMPS.—Coupez les feuilles près des racines. Lavez avec une brosse et grattez; coupez en tranches sur le long et le travers, et cuisez de 35 à 40 minutes. Assaisonnez avec sel, poivre et beurre, ou servez avec de la sauce blanche.

CELERI A L'ETUVE.—Coupez les plus grosses parties du céleri, puis les bouts des tiges, faisant aussi usage des feuilles fines, en bouts d'un pouce ou moins. Versez dessus de l'eau bouillante pour les couvrir à peu près. Faites bouillir jusqu'à amollissement, de 20 à 30 minutes. Assaisonnez au goût avec sel et poivre et servez avec de la sauce blanche.

POIS VERTS. — Ecalez les pois et lavez-les dans de l'eau froide; mettez-les dans de l'eau bouillante juste assez pour les bien couvrir; faites bouillir de 30 à 40 minutes, jusqu'à cuisson; égouttez et assaisonnez avec sel et poivre et un assez gros morceau de beurre.

PANAIS. — Faites bouillir les panais jusqu'à cuisson, coupez-les ensuite en tranches et trempez les tranches dans une pâte comme vous feriez pour des pannequets (pancakes); faites frire dans de la graisse chaude jusqu'à brunissement; ajoutez sel et poivre au goût.

AUBERGINES. — Pelez des aubergines (autant qu'il en faut). coupez-les en tranches d'environ un demi-pouce d'épaisseur. Trempez-les une heure dans de l'eau froide, puis faites-les frire dans de la graisse épaisse jusqu'à un léger brunissement. Assaisonnez avec sel et poivre.

POIVRES FARCIS

- 6 moyens grains de poivre
- 2 c. à soupe beurre
- ½ c. à thé sel
- 2 cuillerées à soupe farine
- ¼ c. à thé de jus d'oignon
- 1 tasse de lait riche
- 1½ tasse de veau cuit ou de poulet haché
- ½ tasse de miettes beurrées

Coupez le haut des poivres; enlevez les graines et la languette. Coupez des tranches minces à partir du bas de manière à ce qu'elles tiennent debout. Faites une sauce blanche avec du beurre, de la farine, du sel, des oignons et du lait; ajoutez la viande et remplissez les poivres avec le mélange et recouvrez de miettes beurrées. Placez les poivres dans une tourtière et recouvrez le fond avec de l'eau bouillante. Cuisez 30 minutes dans un fourneau modéré. On peut faire bouillir légèrement les oignons pendant 10 minutes, enlever les centres et les finir comme des poivres farcis.

COURGES A LA MOELLE FRITE

1 petite courge à la moelle
Jus de citron
Sel
Un peu de farine

Choisissez une jeune courge à la moelle, lavez et pelez, la gardant complète. Coupez-la de travers en tranches d'environ ½ pouce d'épaisseur, et, avec un petit découpoir, enlevez les grains et la partie molle des centres, laissant les cercles de moelle. Mettez ces cercles dans un assiette, saupoudrez avec du sel et pressez par-dessus un peu de jus de citron. Couvrez avec une autre assiette et laissez reposer au moins une heure. Laissez égoutter jusqu'à la moindre goutte d'eau, et mettez les morceaux de moelle entre les plis d'un essuie-main pour les faire sècher. Enrobez quelques morceaux de moelle à la fois avec de la farine, mettez les dans un panier à frire et faites frire dans la graisse jusqu'à ce qu'ils soient bruns et croustillants. Egouttez sur du papier et procédez de la même manière avec le reste. Quand tout sera prêt, servez-les empilés sur un plat chaud avec un papier à plat en dessous, et garnissez avec des tranches de citron et un peu de persil. Temps pour faire frire, de 5 à 7 minutes chaque lot. Suffit pour 4 à 5 personnes.

PUREE DE NAVETS. — Epluchez les navets et mettez-les tremper dans l'eau froide une heure. Faites cuire rapidement à grande eau salée, égouttez. Avec le pilon à patates, écrasez les navets en purée, ajoutez deux onces de beurre, sel et poivre, un verre de lait bouillant, fouettez vivement avec la cuiller de bois.

OIGNONS A LA BECHAMEL.—Les oignons bouillis et servis dans une sauce blanche à laquelle on ajoute un jaune d'oeuf, sont estimés de beaucoup de personnes. Choisissez des oignons pas trop gros et d'une grosseur uniforme.

FEVES.—Les fèves constituent un de nos légumes les plus usités et les plus savoureux. Quelques espèces, comme le "mange-tout", sont désignées sous le nom de haricot parce que leurs gousses, très tendres et non fibreuses, sont mangées avec les graines. Quant au fèves, elles sont très nourrissantes, mais elles ne sont pas de digestion facile, il est bon d'en pousser la cuisson aussi loin que possible.

FEVES AU LARD (Boston Baked Beans).—Choisissez des fèves de la dernière récolte, si c'est possible. Elles s'éventent comme toute autre chose en les gardant trop longtemps. Elles conserveront parfaitement leur forme en les faisant tremper dans l'eau bouillante au lieu de l'eau froide. Pour une famille de 12 membres, il faut ordinairement une pinte de fèves et environ 4 onces de lard et les ayant laissées tremper durant la nuit, couvrez-les d'eau et faites-les bouillir avec le lard pendant quelques minutes. Mettez-les alors dans une jarre et placez-les dans le fourneau, salez et mettez un peu de mélasse, couvrez-les du bouillon du chaudron et ajoutez de l'eau, s'il n'y a pas assez de bouillon. Il est guère possible de les faire cuire trop longtemps, mais d'un autre côté, il n'est pas facile de les tenir sur le feu jusqu'à neuf jours, date où elles auraient atteint leur perfection.

FEVES AU LARD A LA CANADIENNE.—Deux jours à l'avance, prenez un peu de jarret de porc et des couennes fraîches, mettez-les à la saumure. Après ces deux jours, mettez à bouillir une pinte de fèves pendant un quart d'heure; retirez-les du feu et laissez-les reposer dans la même eau jusqu'à complet refroidissement. Après cette opération, changez l'eau; la nouvelle eau devra être presque bouillante, mettez les fèves dans un chaudron avec le jarret de porc et les couennes, après avoir bien essuyé le sel. Laissez cuire le tout trois heures sur un feu doux. Quant tout est bien cuit, videz dans un plat creux et mettez à gratiner au four; arrosez de temps en temps avec quelques cuillerées de la première eau pour que les fèves aient assez de jus, le gratin ne devant produire qu'une légère peau dorée et rissolée.

FEVES ROTIES, SAUCE AUX TOMATES.—Faites tremper une pinte de fèves durant la nuit. Au matin mettez-les à l'arrière du poèle et couvrez d'eau bouillante. Lorsqu'elles sont cuites, changez d'eau et mettez-les dans une lèchefrite ou un plat de granit. Ajoutez ½ livre de lard salé, une ciullerée à thé de moutarde, deux cuillerées à soupe de mélasse et le jus d'une boîte de tomates; faites cuire au four deux heures en ajoutant un peu d'eau, s'il y a lieu.

FEVES BLANCHES A LA MAITRE D'HOTEL. — Faites-les cuire comme il est indiqué plus haut et égouttez-les promptement, afin qu'elles n'aient pas le temps de refroidir, et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du persil haché fin, sel et poivre; sautez-les et servez sur un plat chaud.

FEVES ROUGES A LA CREME.—Faites tremper les fèves dix heures. Mettez-les à l'eau tiède avec un morceau de petit salé; faites bouillir quelque temps et retirez sur le côté du feu, salez peu. Quand elles sont cuites, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec du beurre. Mouillez avec de la béchamel; assaisonnez sel et muscade; finissez avec une pincée de persil haché et un morceau de beurre divisé en petites parties.

POMMES DE TERRE. — La meilleure manière de les cuire est à la vapeur. Pour cela, on a une marmite à double fond. Le fond de dessus est percé de trous. On met de l'eau au fond de la marmite; on place les pommes de terre sur le double fond, à quelque distance de l'eau, et, la marmite étant hermétiquement close, les pommes de terre cuisent à la vapeur.

On peut encore les cuire dans une marmite ordinaire, avec eau et sel. Il faut les laver avec soin et les mettre dans très peu d'eau sur un feu modéré.

On les cuit encore au four ou dans la cendre. Dans ce dernier cas, il est bon de les envelopper dans un papier afin qu'elles ne se salissent pas.

POMMES de TERRE LYONNAISES.—Tranchez en rondelles les minces des patates bouillies de la veille. Faites frire dans une poèle un gros oignon haché fin,

ajoutez les patates; sautez-les deux ou trois fois, laissez brunir, renversez sur un plat, saupoudrez de persil haché très fin.

PATATES BOUILLES DANS LA PELURE. — Choisissez des bonnes patates saines de grosseur égale. Lavez et brossez-les dans de l'eau froide jusqu'à propreté parfaite, mettez dans une casserole avec de l'eau bouillante pour les couvrir, et salez dans la proportion d'une cuillerée à dessert de sel pour 1 pinte d'eau. Mettez le couvercle sur la casserole et amenez rapidement les patates au point d'ébullition, puis mijotez plus lentement jusqu'à ce qu'elles puissent être percées assez aisément avec une fourchette ou un curedent. Il faudra pour cela de 20 à 30 minutes. Egouttez maintenant jusqu'à la moindre goutte d'eau, couvrez les patates avec un linge plié ou un morceau de papier ridé et laissez faire à côté du feu quelques minutes. Secouez la casserole de temps en temps jusqu'à ce que les patates soient sèches et farineuses. Enlevez-les ensuite, pelez rapidement et servez dans un plat à légumes chaud, ou si vous le préférez, servez-les dans leur pelure, les plaçant dans une serviette chaude pliée.

AVIS.—Pour cuire de cette manière les patates doivent être saines et nullement gâtées; autrement, il est plus sûr de les peler. Temps de cuisson, environ ½ heure.

PATATES FARCIES

6 patates moyennes
3 c. à soupe beurre
⅛ c. à thé poivre
½ c. à thé sel
⅓ tasse lait chaud

Lavez les patates, mais ne les coupez pas. Cuisez de 40 à 45 minutes. Cuisson faite, mettez les patates sur les côtés, et, avec un couteau tranchant, coupez une tranche mince à chacune; faites-en sortir la patate, pressez à travers une passoire ou réduisez en purée, mêlez avec les assaisonnements et battez jusqu'à ce que le tout soit très léger. Placez sans presser dans les pelures de patates, enduisez d'un peu de blanc d'oeuf et brunissez dans un four lent. Servez chacune avec une petite brindille de persil sur le dessus.

PATATES SUCREES FARCIES

Patates sucrées
Eau chaude
Viande à saucisse

Pelez les patates, coupez-les par la moitié sur le long et videz-en les centres. Remplissez de viande à saucisses et replacez ensemble en attachant avec une corde ou un curedent. Placez dans une casserole ou une tourtière recouverte, et mettez un peu d'eau chaude et cuisez de 1½ à 2 heures dans un fourneau modéré.

PATATES GRATINEES. — Réduisez 6 grosses patates en tranches, placez-les dans une tourtière en rangs, couvrez chaque rang d'un saupoudrement de farine et ajoutez quelques morceaux de beurre, sel et poivre au goût. Remplissez la tourtière avec du lait, râpez un peu de fromage sur le dessus et cuisez lentement 1 heure.

CROQUETTES DE PATATES

2 tasses patates chaudes coupées en dés
2 c. à soupe beurre
½ c. à thé sel
⅓ c. à thé poivre
¼ c. à thé sel de céleri
Quelques grains de cayenne
Quelques gouttes de jus d'oignon
1 jaune d'oeuf
1 c. à thé persil haché fin

METHODE.—Mêlez les ingrédients dans l'ordre donné et battez-les bien. Donnez la forme voulue, plongez dans des miettes de pain, des oeufs, et encore dans des miettes de pain. Faites frire une minute dans de la graisse profonde et égouttez sur du papier brun.

BORDURE DE PATATES

½ livre patates cuites
1 once beurre
1 jaune d'oeuf
Un peu de sel
1 ou 2 c. à soupe lait

Fondez le beurre dans la casserole, ajoutez les patates coulées et les autres ingrédients. Ayez soin que le mélange ne soit pas trop humide, et travaillez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il cesse de coller à la cuiller. Enfarinez ensuite la planche, mettez-y les patates et formez un rouleau droit et uni. Disposez en cercle sur un plat non creux. Cannelez ou marquez l'intérieur en pressant avec le dos d'une fourchette ou le manche d'un couteau et employez cette bordure pour monter des cannelons, des côtelettes et d'autres entrées. Si on le préfère, une bande droite de patates peut être disposée sur le plat au lieu d'un cercle. Ou encore, la bordure peut être placée près du bord du plat, enduite d'oeufs battus, brunie dans le fourneau, et le centre peut être de ragoût de poisson gratiné, de curri, etc.

PUREE DE PATATES

½ livre de patates cuites
1 once beurre
Poivre blanc, sel
Une pincée de muscade
3 ou 4 c. à soupe de lait chaud

Les patates employées doivent être sèches et farineuses. Passez au couloir ou dans le presse-légume. Dans une casserole, chauffez le lait avec le beurre, ajoutez les patates coulées et battez ensemble jusqu'à ce qu'elles soient blanches et légères, assaisonnez au goût avec poivre, sel et une pincée de muscade. La purée doit être de la consistance d'une crème épaisse. On peut employer, à la place du lait, de la crème ou du lait écrémé, ou un peu de crème fouettée peut à la fin y être mise en brassant. On peut, au goût, y ajouter du persil haché fin. Servez la purée dans un plat à légumes chaud.

POUR FAIRE BOUILLIR OU CUIRE A LA VAPEUR DES PATATES NOUVELLES

1 livre patates nouvelles
Sel
Eau bouillante
1 once beurre
1 c. à thé persil haché
Une brindille de menthe.

Les patates nouvelles doivent être cuites aussitôt que possible après avoir été arrachées. Lavez-les bien et enlevez-en la peau en frottant ou en grattant. Mettez-les dans une casserole avec assez d'eau bouillante pour les couvrir, un peu de sel et la brindille de menthe. Laissez cuire doucement de 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient presque tendres. Egouttez jusqu'à la moindre goutte d'eau et enlevez la menthe. Secouez les patates quelques minutes au-dessus du feu pour les assécher, puis ajoutez le beurre et laissez-les cuire encore quelques minutes.

PATATES FRITES. — Pelez et lavez six patates, coupez-les par tranches d'une épaisseur d'un demi-pouce, coupez-les en bâtons de la même épaisseur en les tenant autant que possible de la même longueur. Faites fondre la friture sur le feu; lorsqu'elle est chaude, mettez les patates dedans par petites quantités. Lorsqu'elles sont tendres, retirez-les avec l'écumoire, chauffez de nouveau la friture jusqu'à ce qu'elle fume, plongez la passoire dedans; quand elles sont sèches et de belle couleur, égouttez et salez légèrement.

PATATES PILEES. — Faites cuire huit patates pendant 20 minutes dans une casserole avec une pinte d'eau bouillante et une pincée de sel. Egouttez, pilez les patates avec le pilon de bois, travaillez-les pour en faire une pâte lisse. Ajoutez 2 onces de beurre en petits morceaux, versez deux tasses de lait bouillant peu à peu, en travaillant fortement pour rendre la purée légère, salez au goût.

POMMES DE TERRE EN ROBE DE CHAMBRE. — Ce sont des pommes de terre cuites à l'eau bouillante, avec leur pelure.

POMMES DE TERRE A LA CREME. — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une cuillerée de farine, sel, poivre, muscade râpée, et un verre de lait; remuez en tournant; quand cette sauce commence à bouillir, mettez-y les pommes de terre cuites à l'eau et coupées en dés; ne les laissez qu'un moment et servez chaud.

POMMES DE TERRE A LA PARISIENNE. — Faites revenir dans du beurre ou de la graisse un gros oignon coupé en petits morceaux. Lorsqu'il sera de belle couleur, mettez un verre d'eau et vos pommes de terre pelées avec sel et poivre. Faites cuire à petit feu.

POMMES DE TERRE AU GRATIN. — Préparez une purée de pommes de terre. Quand elle est passée, ajoutez un bon morceau de beurre et deux jaunes d'oufs; délayez avec une chopine de lait. Versez-la dans un plat, couvrez de fromage râpé et de chapelure et faites gratiner au four. Ayez soin que la purée ne soit trop liquide.

POMMES DE TERRE EN GALETTES. — Faites cuire des pommes de terre dans l'eau, passez-les en purée en les délayant avec du lait; ajoutez-y un morceau de beurre et des oeufs (pour 15 pommes de terre, 4 oeufs), un peu de sel; prenez la purée avec la cuiller et formez-en des petites galettes; faites frire au beurre dans une casserole; servez-les bien chaudes saupoudrées de persil haché fin.

TOMATES. — La tomate est fréquemment employée dans la cuisine. Elle sert à faire des garnitures, des entremets et surtout des sauces dont la saveur relève le goût des mets qu'elles accompagnent.

On doit choisir les tomates bien mûres, bien rouges et aussi rondes que possible afin d'être faciles à employer dans certaines préparations.

TOMATES FARCIES. — Prenez des tomates bien rondes et bien mûres; évidez-les par-dessus; faites une farce avec la partie de tomate enlevée; un hachis de chair à saucisses, échalotes, persil, sel et poivre; garnissez bien les tomates et mettez au four dans un plat beurré.

TOMATES PORTUGAISES —Levez sur la partie supérieure de chaque tomate une rondelle de la dimension d'une pièce de cinquante sous. Par cette ouverture et à l'aide d'une petite cuiller, on vide la pulpe de l'intérieur des tomates à laquelle on ajoute de la chair de deux autres tomates concassées. D'autre part, on prépare un riz pilaff, auquel on ajoute de la chair de tomates. Avec l'appareil ainsi formé, on garnit l'intérieur des tomates; on en saupoudre alors le dessus avec un peu de fromage râpé; puis, après l'avoir arrosé de beurre fondu, on fait gratiner à four chaud les tomates, qui, ainsi préparées sont prêtes à êetre servies.

PLAT AUX TOMATES. — Pelez et coupez en tranches minces vos tomates. Rangez vos tranches dans un plat à pouding, mettant un lit de tomates et un lit de miettes de pain, beurre, sel, poivre et un peu de sucre. Faites cuire une demi-heure.

TOMATES FARCIES A L'ITALIENNE. — Choisissez six tomates d'égale grosseur, coupez-les en deux parties égales. Avec un couteau pointu, enlevez une partie des chairs, de manière à former un creux d'un pouce de profondeur. Faites une farce avec du pain rassis trempé dans l'eau froide, un oignon frit, sel et poivre, un jaune d'oeuf, ajoutez-y la chair des tomates hachée fin, une pincée de persil haché; avec une cuiller à soupe remplissez de farce chaque quartier de tomate, saupoudrez-les d'un peu de chapelure, arrosez-les de beurre fondu, cuisez au four pendant 20 minutes.

TOMATES SAUTEES. — Plongez à l'eau bouillante six tomates pour en enlever la peau, coupez-les en tranches assez épaisses, roulez-les dans la farine, faites cuire au beurre pendant 10 minutes.

TOMATES A L'AMERICAINE. — Préparez les tomates comme à la recette précédente,, mais sans les rouler dans la farine Maintenant, trempez rapidement dans l'eau bouillante des biscuits au soda et disposez-les dans un plat allant au four; sur chaque biscuit mettez une tranche de tomate saupoudrée de sel, poivre et un peu de sucre; arrosez de beurre fondu, faites cuire au four pendant 30 minutes.

POMMES DE TERRE HACHEES. — On peut employer pour ce petit déjeuner, en parties égales, des pommes de terre cuites, hachées en petits morceaux et du poisson ou de la viande froide hachée.

- 2 tasses de pommes de terre hachées
- 2 tasses de viande ou poisson haché
- ¼ cuillerée à thé de poivre.
- 3 cuillerées à table de gras
- ½ tasse d'eau bouillante
- 1 cuillerée à thé de sel.

Faire fondre le gras dans une poêle à frire; ajouter les pommes de terre et la viande ou le poisson; verser l'eau bouillante et cuire lentement sans brasser jusqu'à ce que le dessous soit brun. Plier comme une omelette et servir sur une assiette chaude.

POMMES DE TERRE CHARDONNEES. — Entourez le bord d'un plat avec des pommes de terre pilées; emplissez le plat d'agneau, de veau ou d'autres restes de viande hachés, assaisonnez bien; couvrez le tout de pommes de terre pilées et chardonnez avec un couteau. Mettez au four et laissez brunir.

POMMES DE TERRE FRITES A LA FRANCAISE. — Lavez et pelez les pommes de terre. Coupez en huitièmes, sur le long. Faites tremper à l'eau froide au moins une heure. Asséchez entre deux serviettes et faites frire en grande friture Mazola. Saupoudrez de sel.

POMMES DE TERRE SARATOGA. — Lavez et pelez les pommes de terre. Tranchez avec un éminceur à légumes et jetez dans un bol d'eau froide. Laissez tremper jusqu'à ce que les tranches minces croustillent. Asséchez entre deux serviettes et faites frire en grande friture Mazola jusqu'au brun doré. Retirez de la marmite et saupoudrez de sel.

VIANDES de BOUCHERIE

REMARQUES:—Il existe quatre manières de cuire les viandes. D'abord, on peut les faire bouillir dans l'eau ou les faire cuire dans leur jus, proprement dit (à l'étuvé), ou les faire rôtir ou frire.

La boucherie pris dans son ensemble est pour ainsi dire l'âme de la cuisine, car il n'y a pas de dîner où elle ne soit appelée à jouer un rôle considérable. On ne pourrait, en effet, dans un repas, se passer de viandes, et en cuisine, c'est avec celles-ci que l'on prépare les bouillons, les jus et les sauces. La viande de boeuf, si elle est servie rôtie, doit être tenue un peu saignante. Celles de veau, de porc et d'agneau, demandent toujours à être bien cuites.

REGLES GENERALES. — En arrivant du marché, enlevez le papier qui enveloppe la viande pesez-la et essuyez-la avec un linge humide. Placez-la dans un plat de faience ou de grès, couvrez-la et gardez-la dans un endroit frais jusqu'au moment de l'employer. On ne doit faire griller à la flamme ou dans une casserole ou rôtir, que les morceaux tendres de la viande. Quand on doit cuire la viande d'après l'une de ces méthodes, on la fait d'abord roussir, puis cuire à une température plus basse. En la faisant rôtir, l'albumine de l'extérieur de la viande est durcie et le jus retenu. Cependant, la viande doit être cuite dans l'eau pour l'attendrir, la chaleur et l'eau amollissant les durs tissus entrelacés. L'eau bouillante doit être versée sur la viande pour roussir les surfaces coupées, afin que le jus n'en soit pas diminué et que la viande cuise jusqu'à être tendre, gardant la température juste au-dessous du point d'ébullition. Si l'eau bouillonne, elle est trop chaude. Toutes les viandes dures peuvent être cuites tendre de cette manière. On peut employer le Cuiseur Sans Feu.

ALOYAU ROTI AU FOUR. —L'aloyau est la partie du boeuf où se trouvent le filet et le faux filet, c'est la meilleure partie pour rôtir. Mettez dans une lèchefrite une grosse carotte et un oignon coupés en morceaux. Placez la viande sur ces légumes, salez et poivrez, coupez la graisse qui serait de trop sur le filet, divisez-la en petits morceaux et mettez-la dessus le rôti; mettez la viande au four pour la cuire une heure, en ayant soin de l'arroser souvent; elle doit être saignante.

BCEUF BOUILLI. — Le bouilli proprement dit n'est autre que le morceau de boeuf qui a servi à faire le pot-au-feu. Mais pour le servir bon, il faut prendre quelques précautions que nous n'avons pas indiquées en parlant du pot-au-feu. Vous faites bouillir d'abord en écumant, puis vous retirez sur le côté du feu et faites bouillir doucement. Après que vous avez ajouté les légumes, vous faites encore cuire pendant environ deux heures, puis vous retirez de nouveau sur le côté du feu, de façon à ce que, sans diminuer sensiblement le degré de chaleur, le bouillon se maintienne à l'état d'ébullition. Vous le laissez ainsi pendant cinq quarts d'heure, puis vous égouttez la viande et la servez avec des légumes.

BIFTECK ET OIGNONS.—Préparez la viande de la manière ordinaire; tenez prêts dans une lèchefrite une douzaine d'oignons coupés en tranches et frits brun dans quelques gouttes de graisse de rôti ou de beurre. Mettez votre viande sur un plat et mettez un rang épais d'oignons sur le dessus.

BOEUF EN SALADE. — Coupez le bouilli en tranches, dans un plat creux, assaisonnez de sel, poivre, huile, vinaigre, cornichons découpés, etc., arrosez les morceaux à plusieurs reprises en prenant la vinaigrette dans le fond du plat avec une cuiller pour la rejeter dessus.

BOEUF A LA MAITRE D'HOTEL. — Coupez le boeuf bouilli en tranches que vous faites réchauffer dans un peu de bouillon; égouttez-le et mettez dessus du beurre manié avec du persil haché et le jus d'un citron.

BOEUF A LA MENAGERE. —Faites un roux brun que vous mouillez de deux ou trois verres de bouillon. Mettez dans cette sauce, des pommes de terre crues coupées en tranches et mouillez avec une quantité d'eau suffisante pour recouvrir vos pommes de terre. Assaisonnez de sel et de poivre et laissez cuire doucement. Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le boeuf bouilli coupé en petits morceaux et, lorsque les pommes de terre sont cuites, servez.

"BEEF STEW". — Enlevez le suif de 2 livres de boeuf pris dans les parties bon marché. Faites fondre ce suif dans un chaudron durant 15 à 20 minutes. Pendant ce temps, coupez le boeuf en morceaux de 2 pouces carrés, assaisonnez de sel et poivre, et saupoudrez de 2 cuillerées à soupe de farine. Coupez en morceaux assez gros 2 oignons, 2 carottes et 1 navet, que vous mettez dans le chaudron avec la graisse fondue, laissez frire pendant 10 minutes en remuant avec la cuiller de bois, pour qu'ils ne prennent pas au fond. Maintenant, ajoutez le boeuf et tournez quelque temps pour le faire frire un peu et ajoutez alors une pinte d'eau bouillante. Couvrez et laissez mijoter pendant 2 heures. Liez alors avec un peu de farine délayée avec de l'eau; assaisonnez au goût.

ROTI DE BOEUF. — Les meilleurs rôtis sont pris dans l'aloyau et le plus souvent on les met au four; dans ce cas, on les place dans une lèchefrite avec de la graisse et on les arrose et les retourne souvent. Un rôti de 7 livres doit cuire pendant une heure et demie; lorsqu'il est cuit, servez-le dans son jus.

ROGNON SAUTE AU MADERE.—Enlevez la graisse qui recouvre le rognon ainsi que la peau fine qui s'y trouve, fendez-les en deux sur la longueur. Otez-lui les tendrons; coupez en dés d'un demi-pouce. Faites fondre dans une poêle 4 onces de graisse, ajoutez le rognon, sautez-le sur le feu 5 minutes, mettez-y une cuillerée à soupe de farine, versez-y une tasse d'eau bouillante. Laissez mijoter

pendant deux heures en ajoutant de l'eau pour en faire une sauce claire. Avant de servir ajoutez un demi-verre de Madère.

ROTI ROULE. — Enlevez les côtes, roulez la viande et attachez-la avec une corde dans la forme voulue. Placez la viande dans une lèchefrite, dans un four très chaud. Mettez autour de la viande de l'eau à laquelle du sel a été ajouté. Arrosez fréquemment d'abord. Quand la viande sera rissolée, réduisez la chaleur et cuisez 15 minutes pour chaque livre de viande.

POUDING YORKSHIRE I.— Avant que la viande soit cuite, faites le pouding. Versez un peu de graisse fondue prise en dessous de la viande dans une autre lèchefrite, mettez-y le pouding et cuisez 45 minutes.

3 oeufs
1 chopine de lait
2/3 tasse farine
1 c. à thé de sel

Battez les oeufs très légèrement, ajoutez le lait; ajoutez graduellement le mélange à la farine, remuant constamment; ajoutez le sel, le poivre et cuisez. Coupez en carrés et servez sur le plat autour du rôti.

POUDING YORKSHIRE II

1 tasse de lait
2 oeufs
1 tasse (comble) de farine
Du sel

Battez les oeufs dans le lait, puis ajoutez la farine et le sel. Ayez 12 moules à pâte chauds avec un peu de boeuf fondu coulant dans chacun. Cuisez 20 minutes dans un fourneau chaud. Excellent avec rosbif ou morceau de boeuf, ou s'il est rempli d'émincé.

BIFTECK.—Prenez une lèchefrite au fond uni. Mettez-la sur le poêle. Quand elle sera très chaude, placez votre tranche ou morceau de boeuf sur la surface chaude et tournez immédiatement. Continuez à tourner de temps en temps jusqu'à cuisson complète (environ 10 minutes suffiront). Assaisonnez les deux côtés avec du poivre et du sel et servez sur un plat chaud. Mettez bien peu d'eau dans la lèchefrite pour brunir la sauce. Servez chaud.

SIMILI-CANARD. — Prenez un morceau de rouelle de boeuf coupé épais. Fendez comme une pochette remplissez de farce de canard; mettez dans une lèchefrite, couvrez la viande de quelques petits morceaux de bacon; cuisez deux heures en arrosant souvent.

ROSBIF.—Un rôti debout est un rôti dans lequel les côtes sont laissés. Un rôti roulé est un rôti dont les côtes ont été enlevées, la viande roulée et attachée. Le bout de la surlonge est considéré comme l'un des meilleurs morceaux pour faire rôtir. La lèchefrite et le brancard doivent être très chauds. Essuyez et frottez le morceau de viande avec du sel et du poivre, et saupoudrez avec de la farine. Que le fourneau soit chaud pendant les premières dix ou quinze minutes pour roussir les surfaces. Diminuez la chaleur, ajoutez de l'eau pour couvrir le fond de la lèchefrite et arrosez toutes les 15 minutes. Laissez l'eau s'évaporer à la fin. Cuisson faite, enlevez la viande pour la mettre dans un plat chaud.

SAUCE.—Ajoutez une chopine d'eau chaude au dépôt laissé dans la lèchefrite après que la graisse en a été versée, placez sur le poêle et grattez toute la couche de graisse laissée au fond et sur les côtés de la lèchefrite. Quand elle bout, ajoutez pour épaissir 2 cuillerée à thé de farine délayées en pâte douce avec 4 cuillerées à soupe d'eau froide, et versez lentement. Faites bouillir, ajoutez sel et poivre au goût et coulez dans une saucière chaude.

BOEUF A LA MODE.—De 4 à 6 livres de boeuf pris en dessous de la rouelle et coupé épais. Essuyez et arrangez les bords anguleux. Mettez dans un plat profond et versez dessus du vinaigre épicé fait en faisant bouillir 5 minutes une tasse de vinaigre, un oignon haché fin, 3 c. à thé de sel et ½ c. à thé de chacun des ingrédients suivants: moutarde entière, poivre, clou de girofle et piment. Laissez reposer la viande plusieurs heures, la retournant souvent. Lardez-la de plusieurs petites lisières de porc salé de 1/3 pouce de largeur, et aussi longues que la viande est épaisse. Attachez en une forme élégante avec une bande de coton étroite. Saupoudrez de farine et rissolez tout autour dans la graisse chaude. Coupez 2 oignons, ¼ tasse de carottes et la même quantité de navets et faites frire dans la même graisse. Mettez les légumes dans une braisière (de grès ou de fer, ou une double lèchefrite, si possible) la viande étant au-dessus avec quelque peu de persil et de thym. Versez dessus le vinaigre épicé, ajoutant assez de bouillon de boeuf ou d'eau pour le couvrir à moitié. Couvrez bien et laissez mijoter 4 heures. Assaisonnez avant la dernière heure, retournant une fois pendant ce temps. Prenez soigneusement, enlevez les cordes et mettez dans un grand plat. Enlevez la graisse de la sauce, ajoutez encore des assaisonnements si c'est nécessaire. Epaississez avec de la farine roussie et coulez audessus de la viande.

ROGNONS DE BOEUF PANES.--Nettoyez-les dans plusieurs eaux et fendez-les en deux; faites-les revenir à la casserole dans de la graisse, avec sel et poivre; lorsqu'à demi cuits, roulez-les dans de la mie de pain et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur.

ROGNONS DE BOEUF A LA BOURGEOISE.—Coupez les rognons par tranches minces, ajoutez-y quelques morceaux de petit salé, avec sel et poivre, 2 oignons hachés fin et un verre de bouillon; mettez-les dans une petite casserole et faites cuire sur un feu doux.

TRANCHES DE BOEUF BOUILLI, GRILLEES.—Coupez les tranches de boeuf bouilli froid, assaisonnez-les de poivre et sel; mettez chaque tranche saupoudrée de chapelure sur le gril pendant 4 minutes en les retournant une fois, dressez-les sur un plat. Faites bouillir une tasse de jus de viande avec une cuillerée à soupe de vinaigre et versez sur les tranches de viande.

PATE DE BERGER.—Hachez fin des débris de viande cuite. Réchauffez avec la sauce qui reste; assaisonnez beaucoup. Réchauffez les patates pilées qui restent, battez-les bien, ajoutez un oeuf légèrement battu, du lait si c'est nécessaire, assaisonnez bien et battez. Garnissez avec des patates le fond du plat beurré et mettez un rang de viande puis un rang de patates jusqu'à ce que le plat soit plein. Cuisez dans un fourneau chaud jusqu'à ce que les patates soient brunies.

BOEUF SAUTE AUX OIGNONS.—Coupez des tranches de bouilli bien minces, mettez dans une poêle 2 onces de graisse de rôti, faites-la fondre, ajoutez-y 2 oignons coupés en tranches fines, faites frire pendant 5 minutes, joignez-y la viande coupée, assaisonnez de sel et poivre.

BEEFSTEAK HAMBOURG. —Hachez bien fin une livre de steak, ajoutez un oignon haché, sel et poivre et un oeuf; mélangez bien ensemble, saupoudrez la table de farine. Formez des beefsteak avec la viande hachée, roulez-les dans la farine, et faites-les cuire dans de la graisse durant 5 minutes.

BOEUF A LA MODE. — Le boeuf à la mode est un plat délicieux lorsqu'il est bien préparé et, si vous suivez attentivement nos directions, vous êtes certaines du succès. Prenez 4 à 5 livres de boeuf dans la ronde; faites bouillir pendant 5 minutes une tasse de vinaigre, un oignon haché très fin, 3 cuillerées à thé de sel, une demi-cuillerée à thé chaque de moutarde, de poivre, et quelques clous de girofle. Laissez refroidir dans une terrine. Faites mariner votre boeuf dans cette préparation pendant 5 à 6 heures, ayez soin de le retourner souvent. Coupez 2 oignons, une carotte, et la moitié d'un navet en tranches minces, mettez les légumes dans un chaudron (en granit, si possible) et la viande, dessus. Ajoutez alors votre marinade en ajoutant assez d'eau pour couvrir à moitié. Couvrez et laissez mijoter pendant 3 heures. Enlevez la viande que vous déposerez sur un plat, dégraissez la marinade que vous assaisonnerez au goût. Liez avec un peu de farine délayée dans un peu d'eau, passez dans un linge fin et servez très chaud.

BOULETTES A LA TOULOUSAINE.—On emploie, pour faire les boulettes à la toulousaine, un reste de filet de boeuf rôti ou de tout autre morceau de choix; on y joint une cervelle de veau que l'on fait cuire simplement dans de l'eau salée, pendant trois quarts d'heure. Hachez le tout; ajoutez du poivre, du sel, de la noix muscade, deux ou trois jaunes d'oeufs et du beurre d'anchois que vous aurez fait fondre doucement. Mêlez parfaitement.

Vous ferez, avec ce hachis, des boulettes que vous roulerez dans de la mie de pain très fine. Mettez-les à la casserole, dans du beurre chaud, où vous leur ferez prendre une belle couleur.

COQUILLES ST-JACQUES. —Coupez en menus morceaux les restes de rôtis de boeuf, de veau, de poule, de poulet, etc.; assaisonnez de poivre, sel, persil, ail, oignon, et garnissez-en le fond de votre coquille. Dix minutes avant de servir, versez sur chaque coquille deux ou trois cuillerées de bonne sauce blanche à la crème; passez au four dix minutes, saupoudrez de chapelure et servez chaud.

CROQUETTES DE BOEUF. —Prenez une demi-livre de boeuf bouilli froid, haché bien fin. Faites fondre dans une casserole 4 onces de beurre, ajoutez-y 4 onces de farine, mélangez, ajoutez deux verres de lait bouillant, tournez sur le feu avec la cuiller de bois jusqu'à consistance de sauce assez épaisse; assaisonnez de sel et poivre et d'un peu de muscade râpée. Ajoutez alors votre bouilli haché et versez sur un plat pour laisser refroidir.

Poudrez la table d'un peu de farine, prenez la moitié de la viande, roulez-la en forme de saucisse, coupez-la en morceaux de la longueur de deux pouces, passez les morceaux dans un oeuf battu dans un peu de lait, roulez-les dans de la chapelure et mettez-les à mesure sur une assiette. Faites chauffer dans une casserole de la graisse de boeuf ou de saindoux. Il faut que la casserole soit à moitié remplie, car pour faire une bonne friture, il faut que la graisse soit abondante. Lorsque la graisse commence à fumer, prenez six croquettes sur une écumoire, plongez-les dans la friture pendant 3 minutes, retirez-les et égouttez-les sur une feuille de papier. Faites frire les autres et servez avec une sauce aux tomates.

CERVELLE DE BOEUF. — Faites dégorger dans de l'eau froide une cervelle de boeuf; ôtez-en la peau superficielle, lavez-la à l'eau froide, mettez-la cuire durant une heure. Dressez-la sur un plat et arrosez-la d'une sauce piquante (voir sauces).

COEUR DE BOEUF FARCI.—Faites une farce avec du pain ramolli dans de l'eau froide, un oignon frit, sel et poivre, persil et un oeuf cru. Emplissez le coeur de cette farce et faites cuire au four 2 heures.

FILET DE BOEUF AUX TOMATES.—Le filet est le meilleur morceau du boeuf. On le sert rôti ou grillé par tranches avec une sauce aux tomates ou champignons.

FILET DE BOEUF MARINE.—Taillez un morceau de filet comme des morceaux de bifteck; piquez-les avec du lard et laissez-les mariner dans du vinaigre; faites-les ensuite sauter au beurre et servez-les avec une sauce poivrade.

HACHIS DE BOEUF. — Le boeuf bouilli très sain du reste, n'a pas beaucoup d'amateurs. En seconde édition, on peut le hacher très fin, l'assaisonner avec poivre, sel, oignons, ail, persil, mélanger le tout avec une pâte d'omelette, et faire frire au beurre fumant.

VINAIGRETTE.—Coupez le boeuf bouilli en menus morceaux et faites-en une salade: sel, poivre, ail, huile, vinaigre, oeuf dur haché, et restes d'anchois ou de sardines.

LANGUE de BOEUF BOUILLIE.—Lavez une langue de boeuf fraîche, mettez-la dans l'eau bouillante et laissez cuire lentement pendant 2½ heures. En la retirant, plongez-la dans une terrine d'eau froide. Enlevez la peau, ainsi que la racine. Remettez au feu pendant une heure, servez avec des choux bouillis ou une sauce aux tomates.

LANGUE DE BOEUF EN GELEE.—Préparez une langue de boeuf tel qu'indiqué à la recette précédente; ayez prêt 2 pintes de gelée liquide. Couvrez le fond d'un moule d'un pouce de gelée, laissez durcir. Avec un couteau à légumes, formez quelques décorations d'une betterave cuite, décorez le fond du moule de ces morceaux de betteraves. Ajoutez quelques cuillerées de gelée liquide pour faire tenir les légumes, laissez durcir. Lorsque ceci est durci, ajoutez assez de gelée pour couvrir complètement les morceaux de betteraves, et laissez durcir encore. Maintenant, coupez la langue de boeuf en tranches minces que vous déposerez sur votre gelée, en y ajoutant quelques cuillerées de gelée liquide pour faire tenir en place; lorsque ceci est suffisamment durci, ajoutez le reste de votre gelée. Pour servir, trempez le moule quelques instants dans un plat d'eau chaude, et tournez gentiment sur un plateau froid.

PATE A LA BERGERE

Restes de viande
Sel et poivre
Pommes de terre pilées
1 oignon

Comme ce plat est fait avec des restes de viande, il faut user de son jugement quant à sa préparation. On peut se servir de toutes sortes de viande, excepté le jambon et le corn beef. Il faut une bonne sauce qui est restée des viandes froides. Coupez la viande par morceaux de moyenne grosseur, mettez-les dans une casserole; coupez assez d'oi-

gnon pour donner bon goût. Ajoutez le sel et le poivre. Versez assez de sauce pour couvrir presque la viande; ajoutez de l'eau chaude, si vous n'avez pas assez de sauce. Mettez la casserole sur le poêle et laissez mijoter pendant une demi-heure. Couvrez avec des pommes de terre pilées, à peu près un pouce d'épaisseur. Ajoutez ½ cuillerée à thé de poudre à pâte aux pommes de terre pour qu'elles soient légères. Répandez-les sur la viande; parsemez de beurre et faites brunir au fourneau. Servez chaud. On peut aussi ajouter une boîte de tomates pardessus la viande, avant d'ajouter les pommes de terre. Les restes de viande peuvent être passés dans un moulin à viande, si on le préfère.

PAIN AU BOEUF

3 livres de boeuf maigre
½ livre de jambon cru
3 oeufs bien battus
3 biscuits au soda réduits en poudre
1 cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à thé de poivre
3 cuillerées à soupe de crème
6 oeufs durs

Hachez le boeuf et le jambon bien fin; ajoutez le sel, le poivre et les miettes de biscuits, les oeufs bien battus et la crème. Mélangez bien le tout ensemble et graissez un moule à pain et paquetez la moitié de votre mélange. Coupez les deux bouts des oeufs durs pour qu'ils puissent tenir sur le mélange, formant une rangée d'un bout à l'autre du moule, puis paquetez le reste de votre viande. Couvrez votre moule et faites cuire pendant une heure dans un fourneau modérément chaud. Otez le couvert du moule et laissez cuire encore une demi-heure. Servez chaud ou froid.

HACHIS AU CORN BEEF

1 chopine de corn beef (haché)
½ cuillerée à thé de sel
1 chopine de pommes de terre froides (hachées)
¼ tasse de crème
Oignon
½ cuillerée à thé de poivre
1 c. à soupe de beurre.

Frottez le dedans de votre poêle à frire avec un oignon. Mettez-y le beurre et laissez-le devenir chaud. Ajoutez la viande, les pommes de terre, le sel et le poivre bien mélangés ensemble. Humectez le tout avec de la crème. Mettez le hachis également dans la poêle, que vous placez de manière à ce que le hachis brunisse lentement et également. Quand il est cuit, mettez-le dans un plat.

Vous pouvez faire brunir le hachis dans le fourneau, si vous le préférez.

BIFTECK A LA HAMBOURG

½ tasse de farine
2 livres de boeuf dans la ronde
1 cuillérée à thé de sel
½ cuillerée à thé de poivre
1 oeuf.
½ tasse d'eau bouillante
1 c. à thé de jus d'oignon.
½ tasse de jus.

Hachez la viande bien fin et assaisonnez-la. Battez l'oeuf et mêlez-le à la viande. Divisez en quatre parties égales et faites-en des boulettes rondes et épaisses d'un pouce. Roulez-les dans la farine et faites-les frire dans le jus, les retournant pour qu'elles rôtissent bien des deux côtés. Quand elles sont bien rôties, ajoutez l'eau bouillante. Couvrez bien la lèchefrite ou casserole et laissez mijoter pendant quarante-cinq minutes.

PAIN A LA HAMBOURG

1½ livre de bifteck à la Hambourg
1 cuillerée à thé de sel (rase)
3 moyens oignons
½ tasse deau
½ livre de lard salé gras
¼ cuillerée à thé de poivre.

Mettez le bifteck sur une planche et saupoudrez de sel et poivre. Saupoudrez assez de farine pour que la viande soit bien liée. Mettez des tranches minces de lard salé dans le fond de la casserole; ajoutez la viande en forme de boulettes; mettez trois ou quatre tranches de lard par-dessus, couvrez d'oignon tranché. Ajoutez l'eau et faites cuire une heure; arrosez une ou deux fois. On peut ajouter une petite boîte de tomates, si on le désire. Otez la viande quand elle est cuite et épaississez la sauce avec de la farine délayée dans de l'eau froide. On peut omettre l'oignon, si on le désire.

CROQUETTES DE RIS DE BOEUF SAUCE TOMATES.—

Proportions pour dix personnes: 2 ris de boeuf ou 2 livres de tétine de vache (cuite) 1½ once de farine, 2 oeufs, 1½ once de beurre, sel, poivre, un demiart de tomates en purée, un oignon, feuilles de laurier, une carotte, thym et chapelure.

Mettez les ris de boeuf tremper à l'eau froide pendant le temps nécessaire pour les débarrasser de toute parcelle de sang; faites-les blanchir, c'est-à-dire mettez-les au feu à l'eau froide. Faites-les bouillir. Rafraîchissez-les ensuite; épongez-les bien et remettez-les au feu de la manière suivante: beurrez légèrement le fond d'une casserole, rangez-y la carotte coupée en rondelles, ainsi que l'oignon, et ensuite les ris, préalablement assaisonnés. Faites partir quelques instants sur le feu, sans laisser prendre couleur. Mouillez jusqu'à hauteur avec de l'eau et terminez la cuisson, pour laquelle une heure environ est nécessaire. Veillez à ce que la quantité de liquide ne diminue pas: au besoin, ajoutez un peu d'eau. Laissez refroidir et coupez en petits dés.

D'autre part, faites fondre le beurre avec un peu d'oignon finement haché, laissez cuire doucement sur feu doux pendant quelques instants, ajoutez-y 2¼ onces de farine et mettez dans un four très doux pendant cinq minutes, en évitant pourtant de laisser prendre couleur. Mouillez avec la cuisson de ris de boeuf (passée). Laissez bouillir en délayant bien la sauce au moyen d'un fouet, ajoutez les deux jaunes d'oeufs, retirez le fouet que vous remplacerez par une cuiller en bois. Mélangez, dans la sauce, le ris de boeuf coupé menu. Rectifiez l'assaisonnement; faites prendre un bouillon et étalez la préparation sur un plat; recouvrez d'un papier parcheminé et mettez à refroidir.

Quand cette composition est froide, détaillez-la en parties égales que vous roulerez sur la table fariné; donnez la forme d'un bouchon, passez dans les blancs d'oeufs battus, de là dans la chapelure, et faites frire à la graisse bien chaude.

LA SAUCE TOMATE. — Mettez dans une casserole une bonne cuillerée de beurre ou d'huile, ajoutez deux petites cuillerées de farine, laissez blondir légèrement au four. Ajoutez enfin la purée de tomate et un peu de bouillon où d'eau, une pointe d'ail, sel et poivre, et laissez cuire une bonne demi-heure doucement. Passez et servez en même temps que les croquettes.

ROULADE DE BOEUF LIEGEOISE. — Proportions pour dix personnes: 10 tranches de spiering de boeuf, de 3½ onces chacune, une livre de chair de porc, un chou vert, 4 livres de pommes

de terre, une couenne de lard, un oignon, une gousse d'ail, une carotte, thym, laurier, sel, poivre et muscade.

Tartinez chaque tranche de boeuf avec 1½ once de chair de porc. Roulez-les sur elles-mêmes et ficelez-les. Roulez-les dans la farine et faites prendre couleur dans une poêle où vous aurez chauffé un peu de graisse de cuisine. Prenez une casserole plate, légèrement graissée, ajoutez une carotte et un oignon émincés, thym et laurier, et rangez-y les roulades. Salez, poivrez, couvrez d'un papier beurré et laissez mijoter à couvert, pendant trois quarts d'heure environ.

D'autre part, faites fondre, dans un petit poêlon, un peu de graisse de cuisine mélangée d'une cuillerée à bouche de farine. Laissez cuire pendant un instant au four. Mouillez avec une cuillerée à bouche de tomates concentrées et un litre d'eau. Faites donner un bouillon et versez sur les roulades. Laissez celles-ci cuire dans cette sauce jusqu'à parfaite cuisson.

Enfin, faites blanchir un chou vert, hachez-le grossièrement, faites revenir dans une casserole la couenne de lard coupée en dés, avec un oignon, une gousse d'ail. Ajoutez-y 3 livres de pommes de terre coupées en menus morceaux, ajoutez le chou, salez, poivrez, pointe de muscade, un litre d'eau, et laissez mijoter jusqu'à parfaite cuisson.

RISSOLES. — Une rissole est une délicate préparation de viande qui se fait presque aussi facilement qu'un beignet. Prenez les reliefs de pâtisserie laissés du pâté. Roulez-les en une feuille mince, considérablement moins qu'à ¼ pouce d'épaisseur. Coupez-la avec un coupe-gâteau en cercle d'environ 3 pouces de diamètre. Mettez 1 cuillerée à soupe de viande émincée de volaille ou de poisson, assaisonnez et préparez de la même manière que pour les croquettes. Pliez ½ du cercle sur l'autre, pressant ensemble les bords de manière à enfermer complètement l'émincé, mettez sur toutes les parties de la rissole une mince couche de jaune d'oeuf. Ceci doit être fait aussi soigneusement que pour des croquettes. Faites frire la rissole dans de la graisse chaude bouillante pendant environ 6 ou 8 minutes. Les rissoles peuvent être cuites au four. Servez à l'instant.

OMELETTE AU BOEUF.— Hachez très fin une livre de boeuf cru; réduisez en poussière 3 craqueurs (crackers) et mêlez-les à une demi-cuillerée à thé de poudre à pâte. Ajoutez 2 oeufs bien battus et mêlez tout ensemble avec un assaisonnement de sel, de poivre et d'herbes en poudre. Mettez un morceau de beurre dans une lèchefrite, laissez-le fondre et mettez-le dans le mélange; laissez cuire ½ heure, mettez sur un plat très chaud, cuisez comme une omelette ordinaire et versez autour n'importe quelle sorte de sauce à la viande.

COEUR DE BOEUF. — Un coeur, de la farce de veau, une tasse de sauce riche. Trempez le coeur trois heures dans de l'eau chaude. Enlevez les lobes et remplissez l'intérieur avec de la farce de veau ou une autre farce. Coupez l'ouverture avec soin. Cuisez jusqu'à amollissement l'arrosant fréquemment, selon le volume et l'âge du coeur. Placez le coeur sur un plat chaud et faites une sauce brune dans une bassine. Versez-la autour du coeur. Servez avec de la gelée de raisin sec.

PATE A VIANDE. — Couvrez avec des patates chaudes pilées le fond d'une petite lèchefrite graissée, ajoutez une épaisse couche de tranches de viande peu cuite, soit de boeuf, de mouton, de veau ou de poulet, coupées en petits morceaux; versez par-dessus de la sauce, plus de poivre et de sel si c'est nécessaire, couvrez avec une mince couche de patates pilées et faites cuire dans un fourneau chaud assez longtemps pour que la cuisson soit complète.

DU VEAU

REMARQUES. — Le veau est meilleur en été qu'en hiver. Il doit être âgé de 6 semaines à 2 mois. Plus jeune, il n'a ni goût ni saveur; plus âgé, il n'est pas si délicat, la chair en est fine et blanchit en cuisant. Elle est gélatineuse, peu fortifiante, mais rafraîchissante et d'une digestion facile. Il faut choisir la chair la plus blanche sans trop de graisse. En général, la viande de veau étant fade, il faut la relever avec des sauces ou des assaisonnements plus ou moins épicés.

BLANQUETTE DE VEAU. —Faites fondre dans une casserole deux onces de beurre et mêlez-y deux onces de farine; ajoutez une chopine d'eau bouillante, mettez-y une carotte coupée et petits dés, un oignon haché fin, sel et poivre. Mettez de 10 à 12 tranches de veau cuites dans cette sauce, laissez cuire pendant 15 minutes.

COTELETTES DE VEAU PANEES. — On roule les côtelettes dans de la farine, puis on les passe au jaune d'oeuf battu avec un peu de lait, et on les passe à la chapelure. Faites frire pendant 10 minutes à grande friture.

COTELETTES DE VEAU AUX CHAMPIGNONS. — Faites fondre un morceau de beurre et mettez-y les côtelettes avec sel, poivre, épices; sautez-les dans le beurre pendant 5 minutes et ayez prêts des champignons hachés gros. Lorsque les côtelettes sont cuites, ajoutez une tasse de sauce brune et les champignons; laissez bouillir pendant une minute. Au moment de servir, ajoutez le jus d'un citron.

CERVELLE DE VEAU, SAUCE CREME. — Choisissez deux cervelles bien fraîches, faites-les tremper dans une pinte d'eau froide pendant une heure, ôtez la peau superficielle, lavez-les de nouveau à l'eau froide. Faites bouillir durant une demi-heure dans de l'eau légèrement salée à laquelle vous ajoutez le jus d'un demi citron. Servez avec une sauce à la crème.

COEUR DE VEAU FARCI. —Les coeurs de veaux farcis se préparent comme indiqué à la recette de coeur de boeuf. Les servir avec une bonne sauce brune.

ESCALOPES DE VEAU. — On appelle escaloppes, des tranches de veau prises dans la fesse ou le filet du veau. On les aplatit avec le couteau et on les pane comme au précédent. On peut les servir avec une sauce aux tomates.

FOIE DE VEAU. — Coupez le foie en tranches, faites chauffer le beurre dans la poêle; faites sauter les tranches pendant deux ou trois minutes de chaque côté, retirez-les, mettez-les au chaud; ajoutez au beurre de la poêle une cuillerée de farine, ajoutez une tasse d'eau chaude, assaisonnez et laissez cuire durant un quart d'heure.

FOIE DE VEAU A LA LYONNAISE. — Faites frire un oignon blanc tranché mince; lorsque l'oignon commence à rôtir, ajoutez une demi-boîte de tomates, sel et poivre et un piment rou-

ge haché fin. Faites frire dans une poêle votre foie de veau pendant 10 minutes. Ajoutez votre sauce lyonnaise et laissez mijoter durant une demi-heure, ajoutez une pincée de persil haché avant de servir.

FOIE DE VEAU AU BACON. — Faites frire des tranches de bacon, coupez le foie de veau en tranches assez épaisses que vous faites cuire pendant 20 minutes, et servez avec une sauce faite du fond de la cuisson du bacon.

LANGUE DE VEAU AU GRATIN. — Prenez deux langues de veau cuites et refroidies, coupez-les en tranches minces. Préparez une sauce aux tomates; mettez dans le fond d'un plat 2 cuillerées de sauce, rangez les tranches de langues, couvrez-les avec le restant de la sauce. Saupoudrez le dessus avec de la chapelure, arrosez le dessus de beurre fondu et faites gratiner au four durant 20 minutes.

MANIERE DE PREPARER LES RIS DE VEAU. — Enlevez soigneusement la peau qui les recouvre, placez-les dans un bassin d'eau froide pendant 15 minutes; changez l'eau et faites-les bouillir dans de l'eau légèrement salée pendant 25 minutes. Egouttez et laissez refroidir. Les ris de veau se préparent de plusieurs manières. Nous donnons plus bas une manière très économique de les apprêter.

QUARTIER DE VEAU ROTI AU FOU. — Prenez une demi-longe de veau, mettez-la dans une lèchefrite avec une carotte, un oignon, tous deux coupés en tranches, sel et poivre. Faites cuire au four durant 2 heures en arrosant souvent.

RIS-DE-VEAU A LA CREME. — Coupez en dés des ris-de-veau, préparez comme indiqué à la recette précédente. Avec 2 onces de farine et deux onces de beurre et une chopine de lait bouillant, faites une sauce crème à laquelle vous ajoutez un jaune d'oeuf et la moitié du jus d'un citron. Ajoutez les ris-de-veaux coupés en dés et une demi-boîte de champignons ou de pois verts.

ROGNONS DE VEAU PANES. — Coupez les rognons de veau en tranches épaisses d'un doigt. Mettez-les mariner pendant une demi-heure, en les tournant d'un côté puis de l'autre, dans une cuillerée d'huile et autant de vinaigre de vin, assaisonnés de sel et de poivre. Passez ensuite chaque tranche à la mie de pain bien fine et faites-les cuire sur le gril, à feu clair et pas trop vif, pendant un quart d'heure au plus.

Ensuite pétrissez un bon morceau de beurre frais avec une pincée de poivre et de sel et un peu de jus de citron. Mettez ce beurre sur un plat légèrement chauffé avec les tranches de rognon et servez aussitôt le beurre étant à peine fondu.

COTELETTES DE VEAU. — Prenez un oeuf et battez-le un peu, roulez-y la cotelette, recouvrez ensuite de miettes de craqueurs (crackers), assaisonnez de poivre et de sel. Réchauffez et mêlez dans la casserole un morceau de beurre et un morceau de graisse. Mettez-y la viande et roussissez sur les deux côtés. Recouvrez et cuisez lentement durant 30 minutes. Pour la sauce, mêlez en brassant 2 cuillerées à soupe de farine dans la graisse, dans la casserole, et ½ chopine de lait doux, et laissez-les parvenir jusqu'à ébullition. Assaisonnez au goût et versez sur la viande ou servez séparément à votre choix.

GELEE DE VEAU. — Prenez un petit gigot de veau, lavez-le, mettez-le dans un chaudron et recouvrez avec de l'eau froide. Mijotez jusqu'à ce que la viande soit tendre et s'enlève des os. Coupez le veau en cubes et placez-le dans le moule. Si vous le désirez, ajoutez quelques tranches d'un oeuf bouilli dur, du piment ou des tranches d'olives dans le fond du moule. Faites bouillir la liqueur jusqu'à la moitié de sa quantité. Assaisonnez au goût et versez sur la viande. Laissez reposer jusqu'à ce que la viande se soit formée.

PATE DE VEAU. —Quelques tranches de rôti de veau froid, quelques tranches de jambon froid, 2 oeufs bouillis dur, 2 cuillerées à soupe de persil haché, un peu de poivre doux, de la bonne sauce. Enlevez en coupant tout le brun à l'extérieur du veau et coupez les oeufs en tranches. Procurez-vous un joli moule, mettez-y le veau, le jambon, les oeufs et le persil en rang avec un peu de poivre entre chaque, et quand tout sera dans le moule, remplissez de forte giroflée ou de gelée d'aspic. Cuisez pendant une demi-heure, et, après refroidissement, enlevez en retournant.

PAIN DE VEAU

3 livres de veau maigre
½ livre de graisse de porc salé
1 oeuf
4 craqueurs roulés
4 c. à soupe de crème
½ c. à soupe de sel
1 c. à thé de poivre
Quelques gouttes de jus d'oignon

Essuyez le veau, enlevez la peau et les membranes et hachez fin avec le porc salé. Mêlez tous les ingrédients ensemble, placez-les dans un moule à pain, enduisez de blanc d'oeuf et cuisez lentement pendant 2½ heures, les arrosant avec du beurre fondu. Enlevez du moule et coupez en tranches minces pour servir.

ROGNON DE VEAU. — Celui qui a rôti avec la longe s'emploie par filets minces dans les omelettes. Cru, il s'accommode comme le rognon de boeuf, mais il n'exige pas d'être blanchi.

TETE DE VEAU, SAUCE VINAIGRETTE. — Faites d'abord dégorger la tête dans l'eau fraîche pendant 24 heures, en ayant soin de changer l'eau plusieurs fois. Faites cuire au moins pendant 4 heures. Servez chaud avec une sauce vinaigrette.

PIEDS DE VEAU A LA SAUCE PIQUANTE.—Fendez par le milieu quelques pieds de veau propres; cuisez-les comme la tête de veau. Egouttez-les, retirez-en les os aussi bien que possible; assaisonnez et rangez-les sur une plaque, les uns à côté des autres; faites-les refroidir sous presse. Parez-les ensuite, farinez-les, trempez-les dans des oeufs battus pour les paner. Faites-les cuire au beurre fondu dans un plafond ou casserole plate. Dressez et servez avec une sauce piquante.

PIEDS DE VEAU A LA VINAIGRETTE.—Quand on veut servir des pieds de veau en vinaigrette, il faut les flamber et les gratter; on peut les diviser sur la longueur ou les cuire entiers, dans une cuisson acidulée semblable à celle pour la tête de veau.—Quand ils sont cuits, égouttez-les avec du persil, et servez à part une saucière de vinaigrette et une assiette de fines herbes crues, comme pour la tête de veau.

PIEDS DE VEAU FRITS.— Cuisez des pieds de veau, comme pour la vinaigrette. Retirez-en tous les os; divisez-les; mettez-les sur un plat; assaisonnez avec sel, poi-

vre, persil haché, un filet de vinaigre. Faites-les mariner une demi-heure. Egouttez-les; prenez les morceaux l'un après l'autre, trempez-les dans une pâte à frire et plongez-les à friture chaude. Quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez-les; salez et dressez.

PETITS PATÉS AU ROGNONS DE VEAU.—Prenez un rognon de veau cuit; coupez-le en dés; ajoutez un tiers du volume de champignons cuits, également coupés. Assaisonnez avec sel et muscade; liez avec un peu de jus lié, froid. Foncez des moules à tartelette de la pâte brisée; emplissez avec les rognons; couvrez avec un rond de la même pâte; soudez les bords, pincez-les, dorez et cuisez au four 35 minutes.

CERVELLES DE VEAU AU BEURRE NOIR.—Retirez la peau sanguine à 3 ou 4 cervelles de veau, sans les briser. Echaudez-les, puis cuisez-les avec sel, légumes émincés, gros poivre, girofles, bouquet garni, vinaigre et eau. Egouttez-les bien, dressez-les sur un plat et arrosez-les avec du beurre noir acidulé. Les cervelles ainsi cuites peuvent être servies avec une sauce piquante, ou avec une sauce ravigote chaude.

MOU DE VEAU A LA MATELOTE. — Cuisez 20 minutes un mou de veau à l'eau salée.—Egouttez et rafraîchissez; coupez-le en moyens morceaux. Mettez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir, en les remuant. Assaisonnez avec sel et poivre; saupoudrez avec deux cuillerées de farine; cuisez 5 minutes; mouillez à hauteur avec du vin rouge et de l'eau chaude; faites bouillir et retirez sur le côté du feu. Une demi-heure après, ajoutez un bouquet garni et 2 douzaines de petits oignons crus colorés à la poêle avec du beurre et une pincée de sucre: les oignons et le mou doivent se trouver cuits en même temps. Quelques minutes avant de retirer le ragoût mêlez-lui quelques champignons crus.

MOU DE VEAU AUX OEUFS. — Coupez en morceaux un demi-mou de veau; mettez-le dans une casserole avec du beurre, 2 petits oignons, une carotte. Faites revenir à feu modéré. Quand ils sont colorés, mouillez avec quelques cuillerées de bouillon, et finissez de les cuire à court bouillement, avec feu dessus, feu dessous. Egouttez les morceaux, hachez-les. Mêlez quelques cuillerées de sauce ou jus lié à la cuisson des viandes; faites bouillir et passez; remettez le liquide dans la casserole; s'il était trop léger, liez-le avec un morceau de beurre manié; ajoutez le mou haché, faites bouillir 2 minutes; finissez avec une pointe de muscade; dressez sur un plat, et posez dessus 6 oeufs mollets.

MOU DE VEAU AUX NOUILLES.—Préparez un hachis de mou de veau comme celui prescrit à l'article qui précède. Quand il est lié, versez-le dans un plat à tarte, et masquez-le avec une couche de nouilles émincées, cuites à l'eau salée, finies avec beurre, parmesan râpé et quelques cuillerées de béchamel. Saupoudrez avec parmesan et panure; arrosez avec du beurre, et faites gratiner 15 minutes au four.

FRAISE DE VEAU A LA VINAIGRETTE.— Plongez une fraise de veau propre dans de l'eau acidulée, en ébullition; faites bouillir 5 à 6 minutes. Egouttez, rafraîchissez et grattez-la bien. Lavez-la, cuisez-la dans une marmite comme un pot-au-feu, avec sel, légumes, aromates. Egouttez-la, dressez-la sur un plat; entourez-la avec des feuilles de persil; envoyez en même temps une saucière de vinaigrette et une assiette de fines herbes comme pour la tête de veau. —Une fraise de veau ainsi cuite peut être servie au beurre noir, avec une sauce tomate, une sauce hachée ou une sauce au cary; elle peut aussi être servie à la poulette; en ce cas, elle doit être divisée en morceaux.

LANGUES DE VEAU A LA PURÉE DE POIS.—Faites blanchir 5 à 6 langues de veau; égouttez-les, parez-les et cuisez-les une heure dans le bouillon. Egouttez-les; retirez-en la peau, et finissez de les cuire dans un bon jus avec un peu de vin blanc. Egouttez-les, et divisez-les chacun en deux parties sur la longueur. Dressez une purée de pois secs sur le centre d'un plat, et dressez les demi-langues autour de la purée; arrosez avec un peu de bon jus.

FRICANDELLES DE VEAU. —Hachez de la viande de veau, cuite et froide; mêlez-lui le quart de son volume de mie de pain imbibée et exprimée; assaisonnez avec sel et poivre; ajoutez 2 cuillerées d'oignon haché, revenu au beurre, puis 2 ou 3 oeufs: l'appareil doit rester consistant. — Prenez-le par parties égales de la grosseur d'un oeuf; roulez-les de forme ronde, sur la table farinée, et aplatissez-les avec la lame du couteau. Trempez-les dans des oeufs battus, et panez-les. Plongez-les ensuite à friture chaude, et cuisez-les au beurre sur un plafond. Egouttez et servez.

SALADE DE VEAU. — Prenez un morceau de noix de veau de desserte; retirez-en les parties colorées par la cuisson; coupez-la en tranches bien minces, en forme de carré long; arrosez-les avec huile et vinaigre, faites-les macérer deux heures; dressez-les sur un plat. Mettez dans un bol une cuillerée de moutarde et 2 cuillerées de purée d'anchois; délayez-les avec huile et vinaigre; ajoutez du persil, des câpres et des cornichons hachés, versez sur le veau.

SALADE DE PIEDS DE VEAU A LA RUSSE. — Cuisez des pieds de veau; égouttez et désossez-les; assaisonnez avec sel et poivre; faites-les refroidir sous presse. — Coupez-les ensuite en grosse julienne; assaisonnez avec sel, poivre, huile et vinaigre; faites-les macérer deux heures.--Ajoutez des cornichons coupés comme les pieds, des betteraves cuites, de la langue écarlate et filets d'anchois, moutarde et persil haché.

CREPINETTES DE PIEDS DE VEAU. — Prenez deux ou trois pieds de veau cuits, encore chauds; retirez-en tous les os, et laissez-les refroidir. Coupez-les alors en dés; mêlez-leur un tiers du volume de champignons cuits et autant de jambon ou de langue écarlate, coupés en dés. Faites réduire un peu de sauce brune; quand elle est serrée, mêlez-lui le salpicon; donnez deux bouillons, retirez du feu et laissez refroidir en couche d'un doigt d'épaisseur.—Coupez cet appareil de forme ovale, et enveloppez-le avec une couche de hachis de porcs frais,assaisonné de bon goût; enveloppez alors chaque partie dans un carré de crépine et faites griller 15 minutes à feu doux.

OMELETTE AU ROGNON DE VEAU. — Coupez 8 oeufs dans une terrine; assaisonnez avec sel, poivre, persil haché.—Coupez en dés le quart ou un demi-rognon de veau, selon sa grosseur.—Mettez une cuillerée d'oignon haché dans une poêle avec du beurre; faites-le revenir sur feu doux et cuisez sans le colorer; ajoutez les rognons; assaisonnez avec sel et poi-

vre; faites-les sauter à feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient atteints, mais vert-cuits. Egouttez-en alors la cuisson, et arrosez-les avec un peu de glace fondue ou jus lié; donnez un bouillon et retirez-les du feu. Battez les oeufs; faites chauffer dans une poêle à omelette deux onces de beurre; versez les oeufs dans la poêle et liez l'omelette sur un bon feu; ramenez-la sur un côté de la poêle, et versez les rognons sur le centre; ployez-la en portemanteau et renversez-la sur un plat.

LANGUES DE VEAU FRITES. — Prenez trois langues de veau cuites, sans peau; coupez-les en tranches; assaisonnez avec sel, poivre, persil haché, un filet de vinaigre; faites-les mariner 35 minutes. Prenez-les une à une, trempez-les dans une pâte à frire et plongez-les à friture chaude; faites prendre belle couleur à la pâte; égouttez, salez et dressez.

AGNEAU. — Les parties les plus recherchées de l'agneau sont:

Le quartier de derrière, la selle, les carrés, les poitrines et l'épaule. Mais même les abats qui, chez les autres animaux, sont considérés comme parties inférieures sont ici très estimables: la tête est bonne rôtie au four; et avec la langue, les rielles, les cervelles, les pieds, les ris, la fraise, le foie et le mou on peut préparer des mets excellents et de facile digestion.

Ainsi, de l'agneau rien n'est perdu, les parties les plus infimes possèdent encore des qualités qui les font estimer.

On mange rôties les parties principales de l'agneau; c'est-à-dire le quartier, la selle et l'épaule; la broche seule leur convient. Avec les carrés on prépare des côtelettes dont la délicatesse et la blancheur les rendent précieuses, et que les gourmets acceptent dans les dîners d'importance.

Les poitrines d'agneau traitées comme celles de mouton, c'est-à-dire bouillies, puis grillées, sont recherchées par les amateurs; de plus on prépare avec elles d'excellents ragoûts. Mais que dire de ces ris si blancs, si tendres, si agréables à manger? On peut ne pas aimer l'agneau, mais on mange toujours les ris.

DU MOUTON

Remarques. — Le mouton doit être choisi jeune pour être tendre. La chair du mouton jeune et pas trop gras est très saine et d'une digestion facile.

Les parties les plus estimées du mouton sont: le gigot, les côtelettes, les filets, le carré, et la poitrine.

L'épaule de mouton se sert rarement rôtie. Il est préférable de la désosser et de la remplir d'une farce qui en absorbe la graisse.

Les côtelettes forment une nourriture légère et saine qui convient à tous les estomacs et que l'on peut servir facilement aux malades.

Les rognons du mouton, grillés ou sautés, sont assez estimés; mais ils sont d'une digestion difficile. La viande d'agneau étant plus tendre, demande moins de cuisson que le mouton. Nous donnons ici quelques recettes, spéciales à cette viande.

PETITS PATES AUX RIS D'AGNEAU.—Coupez en gros dés quelques ris d'agneau blanchis; mettez-les dans une casserole avec 4 cuillerées de jambon cru et un morceau de beurre; faites-les revenir; assaisonnez et mouillez avec un peu de jus lié; cuisez 10 minutes sur feu modéré; ajoutez quelques champignons cuits, coupés comme les ris; retirez du feu et laissez refroidir. Mêlez alors au ragoût quelques petites quenelles rondes, roulées à la forane et pochées. Avec de la pâte brisée, foncez une douzaine de moules à tartelette; masquez la pâte au fond et autour avec une couche mince de farce crue; emplissez-en le vide avec une petite partie du ragoût. Couvrez avec un couvercle de la même pâte; soudez avec les bords; pincez ceux-ci, dorez et cuisez 30 minutes à four modéré. En les sortant, coupez le couvercle à sa base; ajoutez un peu de jus lié, et servez.

BROCHETTES DE RIS D'AGNEAU.—Faites blanchir des ris d'agneau jusqu'à l'ébullition; égouttez et rafraîchissez; laissez-les refroidir, coupez-les en tranches pas trop minces, d'égale grosseur; assaisonnez avec sel et épices. Coupez des tranches minces de lard; sur ces tranches, coupez des carrés de la largeur de ceux de ris d'agneau; enfilez-les à des brochettes en bois ou en métal, en alternant le lard et les ris. Roulez les brochettes dans de l'huile ou beurre fondu; saupoudrez avec du persil haché et ensuite avec de la panure. Faites-les griller un quart d'heure à feu modéré, en les retournant.

BROCHETTES DE ROGNONS D'AGNEAU. — Retirez la peau à 7 ou 8 rognons d'agneau; coupez-les en tranches épaisses. Assaisonnez avec sel et épices; saupoudrez avec du persil haché, arrosez-les avec un peu d'huile. Enfilez-les ensuite à de petites brochettes, en alternant chacune avec un carré de lard mince coupé de la largeur des tranches de rognon. Saupoudrez-les avec de la panure, et faites griller un quart d'heure, à feu modéré.

POITRINE D'AGNEAU AUX ASPERGES.—Prenez 2 poitrines d'agneau, cuites, désossés et refroidis sous presse; coupez-les sur le travers en morceaux réguliers pointus d'un côté et ronds de l'autre. Assaisonnez avec sel et poivre; trempez-les dans des oeufs battus, et panez-les. Faites-les colorer des deux côtés dans une casserole plate avec du beurre. Dressez-les en couronne sur un plat, et garnissez le centre avec des pointes d'asperges blanchies, sautées au beurre et liées avec un peu de sauce blonde.

POITRINES D'AGNEAU A LA PROVENCALE.—Coupez en carrés 2 poitrines d'agneau; mettez-les dans une poêle avec de l'huile, et faites-les sauter à feu vif jusqu'à ce qu'elles aient pris belle couleur. Assaisonnez et mettez-les dans une casserole en terre ajoutez 3 gousses d'ail non pelées, un bouquet composé de thym et persil, quelques grains de poivre. Finissez de cuire la viande avec feu dessus, feu dessous, sans autre mouillement. Dressez ensuite sur un plat; versez dans la casserole quelques cuillerées de sauce tomate; faites bouillir et passez sur les viandes.

POITRINE D'AGNEAU AUX NAVETS.—Faites enlever par le boucher les os d'une poitrine d'agneau. Assaisonnez-la de sel et poivre, roulez-la et attachez-la soigneusement. Placez-la dans une lèchefrite avec un navet, une carotte et un oignon, le tout tranché assez épais. Ajoutez une tasse d'eau et faites cuire pendant 1½ heure. Servez avec une purée de navets.

AGNEAU A LA POULETTE.—Faites blanchir un quartier d'agneau; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine. Quand la farine est délayée avec le beurre, versez deux ou trois verres d'eau bouillante, peu à peu, afin qu'elle se lie bien avec le beurre; quand vous voyez qu'elle est assez claire, mettez l'agneau, poivre et sel et quelques petits oignons. Faites cuire pendant une demi-heure; avant de

servir, ajoutez des champignons, dégraissez la sauce, liez-la d'un jaune d'oeuf et servez.

AGNEAU AUX POIS VERTS. — Désossez une épaule; roulez-la et attachez-la avec une ficelle. Faites bouillir pendant 2 heures. Servez avec une sauce blanche à laquelle vous ajoutez une demi-boîte de pois verts.

EPAULES D'AGNEAU EN GALANTINE.--Désossez 2 épaules d'agneau; diminuez-en l'épaisseur des chairs du côté ouvert; hachez les parties enlevées. Mêlez-les avec le double de leur volume de chair à saucisse; pilez et passez au tamis; assaisonnez la farce; mêlez-lui quelques cuillerées de maigre de jambon cuit coupé en dés. Avec cette farce, garnissez les deux épaules; cousez-les de forme longue; enveloppez-les chacune dans un petit linge; ficelez-les et cuisez-les une heure et quart, dans du bouillon.

Egouttez-les, faites-les refroidir sous presse; servez-les avec de la gelée.

EMINCE D'AGNEAU AUX CEPES. — Coupez en tranches minces les chairs d'un gigot d'agneau de desserte. Emincez quelques cèpes frais ou conservés, bien égouttés. Faites revenir au beurre 2 cuillerées d'échalotes et oignons hachés; ajoutez les cèpes et une gousse d'ail entière; faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité. Assaisonnez avec sel et poivre; saupoudrez avec une petite pincée de farine et mouillez avec un peu de bouillon et de vin; cuisez 12 à 15 minutes sur feu doux. Ajoutez alors 2 cuillerées de sauce tomate et les tranches d'agneau; faites mijoter 5 minutes, saupoudrez de persil haché, et servez.

EMINCE D'AGNEAU AU RIZ. — Coupez en tranches les chairs d'un gigot froid de desserte; mettez-les dans une casserole plate, arrosez-les avec une petite sauce poulette; tenez-les au chaud, sans faire bouillir. Prenez du riz blanchi, mettez-le dans une casserole, mouillez à hauteur avec du bouillon, et faites bouillir 5 minutes; retirez-le sur le côté du feu, et cuisez-le à couvert: il doit rester consistant. Retirez-le; mêlez-lui un morceau de beurre, une pointe de muscade et une poignée de parmesan râpé. Avec ce riz, emplissez un moule à bordure beurré; puis renversez le riz sur un plat et dressez le ragoût dans le centre.

EMINCE D'AGNEAU.--Coupez en tranches minces un gigot d'agneau froid de desserte; mettez-les dans une casserole plate; saupoudrez-les avec une sauce piquante, et chauffez-les sans faire bouillir. Saupoudrez avec 2 cuillerées de cornichons hachés et une pincée de persil. Dressez sur un plat chaud.

PIEDS D'AGNEAU.—Cuisez une douzaine de pieds d'agneau; désossez-les, coupez-les en deux, sur la longueur, mettez-les dans une terrine; assaisonnez avec sel, poivre, huile, vinaigre, persil haché. Une heure après, égouttez-les, trempez-les un à un dans la pâte à frire, et plongez à friture chaude; égouttez et dressez.

RAGOUT PRINTANIER

2 livres de cou d'agneau
1 douzaine de jeunes carottes
½ douz. de jeunes raves
1 douz. d'oignons du printemps
½ douz. de patates nouvelles
1 tasse de pois verts
1 pied de laitue
Eau chaude
Sel

Coupez l'agneau en tranches. Essuyez et arrangez proprement. Mettez dans une casserole ordinaire ou une casserole de faïence avec assez d'eau pour les recouvrir, et un peu de sel. Amenez au point d'ébullition et écumez bien. Préparez les légumes. Coupez la laitue et les oignons en filaments, et coupez les patates, les raves et les carottes en morceaux de grosseur égale. Quand toute l'écume a été enlevée de la viande, mettez dans la casserole la laitue, les oignons, les carottes et les raves et ajoutez encore un peu de sel. Mettez le couvercle sur la casserole et cuisez lentement à l'étuvée ½ heure. Ajoutez alors les patates nouvelles et les pois verts et cuisez encore à l'étuvée environ ½ heure. Pour servir, placez la viande dans le centre d'un plat chaud avec les légumes et la sauce autour.

Temps pour cuire à l'étuvée 1 heure. Suffit pour 5 ou 6 personnes.

PATE AU RIS D'AGNEAU ET AUX CHAMPIGNONS. — Garnissez un plat à cuire avec de la riche pâte préparée et faites cuire en gardant quelque peu de pâte sur la glace pour le dessus. Faites de la crème-sauce riche et ajoutez le ris bouilli légèrement coupé en carrés. Remplissez le plat à cuire. Mettez un rang de champignons grillés sur le dessus et couvrez ou parsemez de petits morceaux de pâte préparée. Mettez au fourneau assez longtemps pour cuire la croûte supérieure.

GIGOT DE MOUTON ROTI.—Prenez un gigot et piquez les parties charnues pour placer dans les trous des gousses d'ail suivant votre goût. Mettez au four et faites cuire tout d'abord au feu très vif; de cette façon, les chairs extérieures se resserrent et les sucs se conservent mieux à l'intérieur. Après une demi-heure, ralentissez un peu le feu, tournez et arrosez souvent avec le jus qui tombe. On compte, en général, ¼ d'heure de cuisson par livre de viande.

GIGOT DE MOUTON FARCI.—Un gigot de mouton, 1 cuillerée à thé de persil haché, 1 cuillerée à table de zeste de citron râpé, 4 branches de persil, 1 de céleri, 6 cuillerées à table de miettes de pain, 2 cuillerées à table de bacon, 2 oeufs, 1 carotte, 1 navet, 1 pincée d'herbes sèches (marjolaine, thym et sariette), sel, poivre, un peu de muscade.

Préparez la farce avec les miettes de pain, le bacon, la muscade, le persil, le zeste de citron, le sel et le poivre mêlés avec les 2 oeufs bien battus. Enlevez l'os du gigot, remplissez la cavité avec la farce, bardez de lard. Mettez au fond de la casserole la carotte, le navet, l'oignon et le céleri coupés en morceaux, les herbes et les assaisonnements. Mettez le gigot de mouton sur ces légumes, versez de l'eau bouillante environ la moitié de la hauteur du gigot; laissez mijoter pendant 2 heures. Mettez le gigot dans une lèchefrite et faites brunir en une demi-heure. Laissez se réduire la sauce en bouillant rapidement.

HARICOT DE MOUTON.— Enlevez le suif de 8 côtelettes de mouton. Roulez les côtelettes dans la farine et faites frire durant 10 minutes. Couvrez d'eau et laissez cuire lentement durant 2 heures. Ajoutez alors une boîte de tomates, assaisonnez au goût.

SELLE DE MOUTON. — Pour une selle de mouton, on enlève le dos au complet avant de la diviser en côtes. Arrangez la viande, essuyez avec un linge humide, saupoudrez avec sel et poivre, placez sur le brancard dans une rôtissoire chaude. Saupoudrez la viande et le fond de la rôtissoire de farine, placez dans un fourneau chaud, arrosez avec de l'eau et de la graisse, aussitôt que la farine brunira et à toutes les 15 minutes par la suite. La viande devra être cuite en 1 ¼ heure. Servez avec de la sauce de menthe.

FESSE DE MOUTON BOUILLIE. — Une fesse de mouton est un plat très profitable pour une famille, car plusieurs mets excellents peuvent être préparés des restes du premier repas. Une fesse de mouton prend 2½ heures à cuire, une purée de navets ou une sauce aux câpres est l'accompagnement obligatoire.

POITRINE DE MOUTON A LA MENAGERE. — Mettez une poitrine de mouton dans le pot-au-feu; faites-l'y cuire comme le boeuf, puis retirez-la, passez-la au beurre; faites-la cuire pendant une demi-heure à feu doux; puis servez-la sur une purée de pommes de terre ou tout autre légume.

POITRINE DE MOUTON FARCIE. — Prenez une poitrine de mouton, ouvrez-la du côté où elle a été coupée, de manière à former une poche, comme nous l'avons déjà dit pour la poitrine de veau farcie. Assaisonnez et bourrez cette poche d'un hachis de porc et mie de pain, avec oignons et persil hachés, sel et poivre. Fermez la poche en la cousant, puis faites-la cuire pendant trois ou quatre heures dans l'eau avec sel et légumes. Vous la servirez ensuite, après l'avoir égouttée, avec une sauce au tomate.

ROGNONS DE MOUTON. — Ils s'accommodent comme ceux de boeuf et de veau.

VIANDES CUITES A L'ETOUFFE

- 3 lbs de mouton (épaule)
- ¼ tasse d'oignons
- 3 lbs de boeuf dans la ronde ou le cou
- 1 tasse de pommes de terre coupées en petits morceaux
- 1 tasse de carottes coupées en petits morceaux.

Placez la viande dans un pot à fèves et couvrez-la d'eau bouillante, puis mettez le couvercle sur le pot et laisser cuire dans un four modéré pendant deux heures; ajoutez les légumes et deux cuillerées à thé de sel, laissez cuire de nouvau jusqu'à ce que les légumes soient tendres, à peu près une heure, et servez avec une sauce que vous verserez sur la viande. Cette sauce est faite du liquide dans lequel la viande aura cuit et que vous épaissirez avec deux cuillerées à table de farine.

DU PORC

Remarques: La viande de porc est très nourrissante, mais elle est difficile à digérer. Les personnes qui ont l'estomac faible devront donc éviter d'en manger, et dans tous les cas ne l'absorber que bien cuite. Pour fournir une bonne viande, le porc ne doit être ni trop vieux ni trop jeune. On le préfère généralement âgé de 6 à 7 mois. La chair doit être rougeâtre et ferme. Les parties principales qui s'emploient à l'état frais sont: le filet, la longe, et les côtelettes. Les morceaux à saler ou à fumer sont: le jambon (les cuisses et les épaules), le jambon de cuisses est le meilleur; le petit salé qui comprend les côtes et la poitrine, le lard qui est la graisse séparée de la chair et qui se divise en lard gras et lard de poitrine.

COTELETTES DE PORC. — Les côtelettes de porc, cuites à la poêle, peuvent se servir usr une garniture d'oignons, ou sur diverses autres sauces, comme sauce piquante, tomate ou Robert.

COTELETTES DE PORC PANEES. — Prenez six côtelettes, panez-les avec de la mie de pain mêlée de fines herbes et faites-les frire dans une casserole ou sur le gril. La cuisson demande vingt à trente minutes, selon l'épaisseur des côtelettes. Préparées ainsi, on peut les servir avec une sauce Robert, une sauce au cornichont ou une sauce tomate. La première convient mieux, à cause de la moutarde qui entre dans sa composition, et qui facilite la digestion de la viande.

FILET DE PORC FRAIS. — Désossez un filet de porc frais, faites-lui une incision sur le côté, farcissez-le avec de la mie de pain et des oignons, ficelez-le, mettez-le dans une lèchefrite avec un oignon et une carotte coupés en tranches, faites rôtir au four une heure.

JAMBON BOUILLI. — On fait bouillir un jambon dans un chaudron assez grand, où il doit flotter. Il devra être deux heures à commencer à bouillir, le laisser mijoter alors 15 minutes à la livre. On doit le laisser refroidir dans l'eau où il a bouilli.

PORC ROTI. — Arrangez et essuyez la viande. Si vous laissez la peau, coupez-la en pouces carrés, prenant bien soin de ne couper que la peau. Donnez un coup de couteau juste au-dessus de la poitrine avec un couteau à désosser. Faites glisser le couteau en remontant le long de l'os, et tournez-le en dehors, en faisant une ½ douzaine d'incisions à 2/3 de la distance qui va jusqu'à la peau, et remplissez de farce. Saupoudrez de sel et de poivre, placez sur le chevalet dans la lèchefrite, parsemez de farine. Une demi-heure avant de servir, saupoudrez d'une cuillerée à soupe de miettes de craqueurs, assaisonnez de poivre, de sel et de sâuge. Servez avec sauce aux pommes.

FARCE

- 1 tasse de miettes de pain râpé
- 1 pomme sûre
- 1 petit oignon
- 6 feuilles sauge
- 2 jaunes d'oeuf
- 2 c. à soupe beurre
- 1 c. à thé sel
- ¼ c. à thé de poivre

Essuyez, divisez par quartiers et enlevez le coeur de douze pommes à cuires acides; étuvez jusqu'à cuisson et saupoudrez avec 4 cuillerées à soupe de sucre et un peu de sel. Ne les sucrez pas trop. Si les pommes ne sont pas trop sûres, ajoutez le jus d'un demi-citron.

JAMBON GRILLE. — On assaisonne des tranches de jambon de sel et poivre, et on fait griller vivement sur un feu clair. On sert avec une sauce au beurre ou des oeufs pochés à la crème.

LONGE DE PORC. — Une longe de porc doit toujours être sans lard, mais les chairs doivent néanmoins rester couvertes de la couche naturelle de graisse indépendante du lard. Retirez les os de la chaîne; faites quelques petites incisions de ce côté des os afin que la viande en cuisant reste droite. Saupoudrez-la avec du sel et faites-la rôtir en l'arrosant avec sa graisse. Servez avec le jus dégraissé de la lèchefrite.

PATE DE PORC FRAIS. — Foncez un moule à pâte de pâte brisée, remplissez-le d'un bon hachis de porc frais, auquel vous ajoutez des oeufs bouillis durs, coupez en quartiers, recouvrez d'un dessus de pâte doré au jaune d'oeuf et faites cuire au four modéré.

LES ROGNONS DE PORC FRAIS.--Ils se préparent de la même manière que les rognons de boeuf.

FROMAGE DE COCHON.— Trempez une tête de cochon dans l'eau chaude; laissez-la un moment, et enlevez tout le poil avec un cou-

teau; mettez-la ensuite dans une marmite, avec assez d'eau pour qu'elle baigne entièrement. Ajoutez: sel, poivre, oignons et carottes coupées en rouelles, bouquet de persil, thym et laurier. Cuire pendant cinq heures. Lorsque la tête est cuite, désossez-la. Coupez en petites lanières la couenne, la chair et la langue; assaisonnez fortement de sel, poivre et épices, persil haché fin; goûtez. Mettez dans un moule que vous chargez de poids pour bien presser, puis laissez jusqu'au lendemain. Démoulez alors et servez.

FOIE DE COCHON. — S'accommode de toutes les manières indiquées pour les foies de veau, seulement on laisse cuire plus longtemps. Il en est ainsi des rognons de cochon.

COTELETTES OU GRILLADES DE PORC.—Mettez les côtelettes ou les grillades sur une poêle à cuire chaude et cuisez lentement jusqu'à un brun riche d'un côté, puis de l'autre côté. Servez tout de suite. Les uns aiment une sauce épaisse faite dans une poêle dans laquelle la viande a été frite et versée sur la côtelette. S'il en est ainsi, enlevez d'abord le plus fort de la graisse qui est sortie du porc alors qu'on le faisait cuire.

COCHON DE LAIT ROTI.-- Le cochon de lait ne doit avoir pris d'autre nourriture que le lait de sa mère, il doit être court et gras. On le tue comme le cochon et quand il a fini de saigner on le met tremper dans de l'eau chaude. Vous agitez jusqu'à ce que le poil se détache. Vous le retirez alors sur la table et vous le grattez jusqu'à ce qu'il soit dépouillé de tout poil. On lui enlève alors les sabots, et on le vide en lui conservant seulement les rognons. On assujettit les pieds de derrière au moyen d'une brochette, on trousse les pieds de devant que l'on maintient dans cette position à l'aide d'une autre brochette passée au travers de la poitrine, et enfin on introduit une troisième brochette près des rognons, afin d'empêcher qu'en cuisant le dos ne se bombe. Un cochon de lait d'une grosseur moyenne demande deux heures et demie de cuisson.

PATE DE PORC.—Faites une croûte de pâté, pas très riche, et mettez autour des côtés d'un plat à gâteaux profond. Au fond et bacon tranché mince, des patates en tranches minces, des oignons hachés ou en tranches très minces, du porc maigre coupé en petits morceaux. Assaisonnez avec poivre, sel et sauge. Remplissez le plat avec tout bon jus provenant des rôtis ou avec l'eau épaissie dans ce but avec addition de beurre. Couvrez avec de la croûte et cuisez environ 1½ heure. Couvrez le pâté avec du papier brun épais s'il devient trop brun.

JAMBON EN POTS. — Employez ces procédés pour les morceaux les plus durs et ceux qui ne font pas des tranchès présentables. Mettez ½ de gras pour 2/3 de maigre. Hachez assez fin pour faire une pâte lisse. Assaisonnez avec du sel et du poivre de cayenne. Chauffez entièrement et placez en pressant dur dans des petits pots.

BOULETTES DE JAMBON. —Hachez fin des morceaux de jambon froid, ajoutez 2 oeufs battus, ½ tasse de miettes de pain, du poivre et du sel; mettez en boules et faites frire ou cuire jusqu'à un beau brun.

SAUCISSES FRITES OU CUITES

Saucisses
Graisse de viande liquide
Pain grillé

Piquez les saucisses avec une fourchette et mettez-les dans la poêle à frire avec un peu de graisse de viande fondue. La graisse fondue ne doit pas être trop chaude avant d' ymettre les saucisses, ce qui les ferait éclater. Roulez et roulez les saucisses et laissez-les cuire lentement jusqu'à ce qu'elles soient brunes et croustillantes sur tous les côtés. Les saucisses de porc surtout exigent une cuisson entière, ou elles ne seront pas saines. Tenez prêts quelques doigts bien taillés de pain grillé ou de pain frit, disposez-les sur un plat chaud et placez une saucisse sur chacun. La sauce brune ou le jus des saucisses peuvent être servis séparément dans une saucière. Les saucisses peuvent aussi être cuites au fourneau. Piquez-les bien et placez côte à côte dans une lèchefrite graissée. Cuisez dans un four modéré jusqu'à ce qu'elles soient roussies et croustillantes, les retournant de temps en temps. Servez de la même manière. Du bacon frit peut être servi avec les saucisses.

AVIS — On fait quelquefois bouillir lentement les saucisses 5 minutes avant de les frire; ceci les rend moins sèches, mais leur enlève en même temps du goût.

SAUCISSE AVEC GALETTES DE SARRAZIN. — Piquez bien la saucisse et faites frire dans un peu de graisse de bacon. Mettez sur un plat chaud en un cercle à l'extérieur, laissant l'espace à l'intérieur pour les galettes.

SAUCISSE GRILLEE. — Faites cuire une demi-livre de saucisses. Préparez une purée de pommes de terre, dressez-la sur un plat, rangez les saucisses autour de la purée et arrosez avec un peu de jus.

SAUCISSE AU FOUR.—Prenez des saucisses cuites, roulez-les dans une pâte brisée ou feuilletée. Faites cuire au four 20 minutes, servez avec une sauce aux tomates.

POISSON BOUILLI AU PORC

⅛ livre de porc
1 chopine de lait
2 biscuits au soda
1 tasse de poisson préparé (le haddock est préférable).
5 pommes de terre
1 oignon
Sel et poivre

Coupez le porc en tranches étroites et minces. Faites fondre le gras et enlevez la viande. Ajoutez les pommes de terre coupées en morceaux carrés et les oignons tranchés bien fin. Couvrez avec de l'eau bouillante; ajoutez du sel et poivre au goût; laissez cuire vingt à trente minutes, jusqu'à ce que ça soit tendre. Faites cuire le poisson séparément, coupé en petits morceaux, puis ajoutez-le au reste. Laissez cuire encore dix minutes. Au moment de servir, ajoutez le lait et les biscuits au soda réduits en poudre.

Remarques: On peut se servir du poisson salé. Faites-le tremper pendant la nuit. Il n'est pas nécessaire de le faire cuire séparément, mais ajoutez-le en même temps que les pommes de terre.

On peut aussi préparer le blé d'Inde de la même manière.

N. B. — Nous avons crû devoir, en ce temps de cuisine, perfectionnée, glisser quelques recettes françaises. On devra donc se rappeler que mille grammes font un kilo, lequel correspond à 2 lbs de notre poids, donc: 500 grammes à la livre.

VOLAILLES et GIBIERS

REMARQUES: — Le marché de Montréal est renommé pour l'abondance et la qualité des volailles offertes à nos ménagères, et cela se comprend. Situé aux portes mêmes des plus riches comtés agricoles de la province, il est facilement accessible aux cultivateurs, qui chaque jour y apportent le choix de leur basse-cour. La volaille n'est pas aussi nourrissante que le boeuf ou le mouton, mais son goût fin en fait un changement agréable dans nos menus quotidiens. Toute volaille doit être bien cuite. Le gibier et les oiseaux sauvages doivent être cuits saignants.

ABATIS DE VOLAILLES.— On entend par abatis, les coeurs, les gésiers, les ailes, les pattes et les foies de toutes volailles. On flambe les ailerons et les pattes, on supprime la peau dure de l'intérieur des gésiers après les avoir vidés et on retire le fiel du foie. On apprête avec des restes et la carcasse d'une volaille, dans une bonne sauce espagnole, à laquelle on ajoute quelques champignons; ils forment un mets très présentable, qu'on appelle salmis de canard, de dinde, de poulet, suivant le cas.

BLANQUETTE DE VOLAILLE.—La blanquette de volaille se fait avec de la volaille rôtie, en coupant autant que possible les morceaux gros comme le pouce. Mettez dans une casserole un morceau de beurre frais et des champignons coupés en rond. Quand le beurre est fondu, ajoutez six cuillerées de bouillon, autant de sauce blanche, faites réduire à petit feu et liez avec un jaune d'oeuf au moment de servir.

CANARD SAUVAGE ROTI.—Enveloppez le canard avec des bandes de lard maintenues avec une ficelle. Mettez dans la lèchefrite avec de la graisse, cuisez au four pendant 30 minutes en l'arrosant souvent; comme je l'ai dit plus haut, tous les gibiers à viande noire doivent être cuits saignants.

POULET GRILLE.—Fendez-le sur le dos et aplatissez-le, assaisonnez de sel et poivre et un peu d'huile d'olive, faites cuire sur le gril et servez avec une sauce tomate.

DINDE ROTI A LA RUSSE.—Videz une bonne dinde pas trop grasse mais bien en chair, lui emplir l'estomac et le corps avec la préparation suivante: Mélangez bien ensemble 6 oignons hachés fin, 1 petit pain de 4 livres amolli à l'eau froide, 1 cuillerée à thé de sauge sèche, le foie de la dinde haché fin et frit au beurre, sel et poivre et un oeuf entier. Ayez soin de presser le pain dans une serviette pour en exprimer l'eau.

FRICASSEE DE POULET.— Découpez un poulet en 8 morceaux, mettez-les dans une casserole sur le feu, avec 1 pinte d'eau froide et une pincée de sel, écumez soigneusement, ajoutez un oignon piqué de clou de girofle, et deux carottes, faites cuire sur le côté du feu 1 heure. Faites fondre dans une casserole 2 onces de beurre, mêlez-y 2 onces de farine, ajoutez 2 tasses de bouillon de poulet bouillant, tournez jusqu'à consistance de crème et laissez bouillir lentement 20 minutes. Délayez 1 jaune d'oeuf, avec le jus d'un citron, ajoutez une pincée de muscade, versez peu à peu dans la sauce, passez la sauce au travers de la passoir fine; ajoutez les morceaux de poulet, servez très chaud.

FRITURE DE POULET. — Prenez des restes de poulet rôti ou bouilli, ôtez-en la peau, mettez-les dans un plat, assaisonnez-les avec une pincée de sel, poivre, une cuillerée de vinaigre, laissez mariner 1 heure; préparez une pâte à frire avec ½ lb. de farine, deux verres de lait, une pincée de sel et 3 jaunes d'oeuf et 2 cuillerées à thé de poudre à pâte. Passez les morceaux de poulet un à un dans la pâte, puis dans la friture très chaude, faites-les frire de belle couleur pendant 2 minutes, égouttez-les, salez-les légèrement et servez avec une sauce aux tomates.

PATE DE PIGEON. — Coupez 3 pigeons en morceaux, assaisonnez-les de sel et poivre. Beurrez un moule à pâte, foncez-le avec de la pâte brisée, rangez-y les morceaux de pigeons, ajoutez 4 oeufs bouillis durs et coupez en quartiers, arrosez d'une bonne sauce brune, couvrez d'une abaisse de pâte dorée aux oeufs. Faites cuire au four 1 heure.

POULET ROTI.— Mettez le poulet dans une lèchefrite, salez-le intérieurement en y ajoutant le foie, saupoudrez de sel et farine; mettez un morceau de beurre ou de graisse de rôti, mettez le poulet au four en l'arrosant. Un poulet de 3 livres exige de 40 à 60 minutes de cuisson.

POULET, SAUCE AUX HUITRES. — Faites bouillir le poulet jusqu'à ce qu'il soit tendre; une demi-heure avant de le retirer, ajoutez un oignon, 1 carotte, quelques feuilles de céleri. Faites une bonne sauce avec le bouillon du poulet, ajoutez-y au dernier moment un demiard d'huîtres cuites.

POULET A LA MARENGO.—Découpez un poulet, mettez les morceaux dans une casserole avec un peu de graisse, faites-les colorer en les retournant; ajoutez alors ½ boîte de tomates et une tasse d'eau chaude, assaisonnez sel, poivre. Faites mijoter ½ heure. Servez entouré avec des oeufs frits et des croûtons de pain.

RISSOLES DE POULET. — Voici une bonne manière de servir des restes de poulet froid. Hachez la volaille très fin, humectez d'un peu de sauce, assaisonnez au goût, roulez et coupez de la pâte en rondelles de la grandeur d'une soucoupe. Déposez une cuillerée à soupe de poulet préparé sur la moitié d'un rond de pâte, repliez l'autre moitié pardessus en mouillant les bords légèrement. Faites cuire au four très chaud.

POULET EN SAUCE BLANCHE.—Videz, flambez, découpez comme pour la fricassée de poulet, faites revenir avec un bon morceau de beurre, enlevez; dans le beurre de la cuisson, préparez un roux blanc léger; mouillez-le sans cesser de tourner avec du lait bouillant; assaisonnez de sel et poivre, muscade râpée; remettez le poulet et au moment de servir liez avec un jaune d'oeuf.

POULET FRIT.—Jusqu'à l'âge de 6 mois, s'il est en bonne condition, le poulet frit est excellent. Préparez, flambez, nettoyez, et lavez avec un linge humide. Coupez en quartiers et assaisonnez avec sel et poivre. Roulez dans la farine, et faites frire dans de la graisse chaude de porc salé jusqu'à brunissement des deux côtés. Couvrez bien et réduisez la chaleur pour cuire lentement pendant 20 autres minutes, ou jusqu'à cuisson. Faites dissoudre le jus avec 2 ou 3 cuillerées à soupe d'eau et versez sur le poulet.

PATE AU POULET. — Préparez et nettoyez les poulets d'après les directions. Divisez en morceaux aux articulations, couvrez d'eau bouillante et cuisez lentement pendant 20 minutes, puis retirez. Faites frire 2 ou 3 tranches de lard de porc salé. Mettez-les au fond d'un profond plat à pâte. Mettez-y les poulets. Ajoutez 1 tasse d'eau chaude, ¼ tasse de beurre, 1 cuillerée à thé de sel. Couvrez le dessus avec une croûte légère, la même que pour le biscuit. Cuisez dans un fourneau qui est plus chaud dans le haut que dans le bas, et quand le pâté sera bien levé et roussi, couvrez-le d'un papier, ou la croûte va brûler avant que le pâté soit cuit jusqu'au fond. Enlevez la graisse de l'eau dans laquelle le poulet aura été cuit, épaississez avec un peu de farine, assaisonnez au goût, ajoutez 1 tasse de bonne crème, et quand le pâté sera cuit, versez la sauce à travers les trous de la croûte.

RAGOUT DE POULET. — Le poulet, le veau, l'agneau, toute viande délicate peut revenir sur la table sous forme de ragoût, souvent plus délicieux que quand ils ont été servis la première fois. Pour le ragoût au poulet, fricassez une couple de poulets tendres, enlevez-les du chaudron quand ils seront cuits et faites frire dans le beurre dans lequel un oignon et une gousse d'ail auront été frits. Quand le poulet est roussi, mettez-le dans un plat et versez dans le beurre dans lequel il a été frit environ 2 cuillerées à soupe de farine et une grosse cuillerée à thé de poudre de curri. Ajoutez à ceci la sauce dans laquelle le poulet a été fricassé, ainsi que du sel et du poivre. Une demi-tasse de riz, bouilli et placé autour du poulet, sur le plat, est d'un bel effet.

CHAPON ROTI.—On ne pique pas les chapons; on les barde et on les enveloppe simplement dans du papier beurré; on les fait rôtir une heure, en les arrosant; on les déballe un quart d'heure avant de les débrocher.

GELEE DE POULET. — Un poulet, quatre pieds de porc ou une jambe de veau, sel et poivre. Prenez un poulet, un vieux est préférable. Mettez assez d'eau pour le couvrir. Ajoutez sel et poivre. Cuisez bien, désossez et mettez les morceaux de poulet dans un moule. Prenez les pieds de porc qui ont été lavés et trempés. Faites bouillir en gelée, égouttez et mettez avec la liqueur venant du poulet, faites bouillir jusqu'à ce qu'il en reste assez seulement pour bien recouvrir votre poulet. Salez et poivrez au goût. Garnissez bien le tout de tranches d'oeufs bouillis. Celles-ci peuvent être mises dans la gelée ou disposées tout autour sur le plat.

POULARDE TRUFFEE. — Pour truffer une poularde dans de bonnes conditions, il faut des truffes fraîches, et la truffer 2 ou 3 jours avant de la faire rôtir. Videz la poularde, en laissant la peau du cou aussi longue que possible. Pelez les truffes; si elles sont grosses, coupez-les. Faites fondre un peu de lard dans une casserole, ajoutez les truffes; assaisonnez avec sel et poivre, sautez-les 5 à 6 minutes sur feu, laissez-les refroidir, et avec elles emplissez le corps et l'estomac de la poularde. Bridez-la, bardez-la, enveloppez-la dans un linge et tenez-la au frais. Faites-la rôtir à la broche 50 à 60 minutes. Mettez une poignée de parures de truffes dans une casserole avec du vin blanc et du jus ou du bouillon; couvrez et faites bouillir 10 minutes. Passez et liez avec un peu de fécule délayée; cuisez 10 minutes; ajoutez le jus dégraissé de la lèchefrite, et servez cette sauce à part, en même temps que la poularde.

OIE ROTIE

1 grosse oie
1 tasse eau
6 lisières de porc salé
Sel
Poivre
Farce
Sauce aux pommes
Cresson de fontaine

Videz, flambez et frottez l'oie avec de l'eau chaude et du savon; lavez ensuite complètement dans l'eau froide; essuyez sec. Garnissez, troussez, saupoudrez avec sel et poivre, et couvrez toute la poitrine avec des lisières de porc salé. Placez sur le dessus, dans la lèchefrite à gouttières. Versez l'eau dans la lèchefrite de dessous. Cuisez dans un four chaud pendant 2½ heures arrosant à toutes les 10 minutes. Enlevez le porc à la dernière ½ heure. Garnissez le plat avec du cresson d'eau et servez avec compote aux pommes.

AVIS.—Si l'oie est âgée, préparez tel qu'indiqué ci-dessus, puis faites bouillir légèrement pendant ½ heure avant de faire rôtir. Employez de la farce de patates comme dans la recette suivante:

FARCE DE PATATES

2 tasses patates chaudes pilées
1 tasse miettes de pain
¼ tasse de porc salé haché
1 c. à thé de jus d'oignon
¼ tasse beurre
1 c. à thé sel
½ c. à thé sauge
1 oeuf

Ajoutez aux patates beurre, oeuf, sel, jus d'oignon, sauce, miettes de pain et porc; mêlez bien et employez comme farce.

POULE DE PRAIRIES, CAILLE, FAISAN, COQ DE BRUYERE ET PERDRIX ROTIS. — Ne coupez pas la tête jusqu'à ce que l'oiseau soit sur le point d'être préparé. Ebouillantez - le afin que les plumes puissent être aisément arrachées sans que la peau soit déchirée. Eventrez soigneusement, essuyant avec un linge propre humide. Une partie du goût de gibier de l'oiseau peut être enlevée, si on le veut, en le trempant dans du sel et de l'eau avant de le placer dans le fourneau. Des lisières de porc salé et de bacon peuvent être attachées séparément avec des brochettes de bois d'un côté à l'autre, en travers de la poitrine. Arrosez fréquemment pendant la cuisson.

COQ DE BRUYERE. — Plumez avec soin pour ne pas endommager la peau. Videz et essuyez, mais ne lavez pas. Coupez la tête et troussez comme pour les autres volailles. On peut l'améliorer beaucoup en le lardant, mais si cela ne semble pas à propos, fixez des tranches minces de porc salé partout sur la poitrine et les cuisses. Arrosez toutes les 5 minutes. Environ 10 minutes avant de retirer du feu, déposez une tranche mince de pain grillé sous chaque oiseau et servez ainsi. Faites frire des grosses miettes de pain dans le beurre, jusqu'à brunissement, et éparpillez-les sur le plat ou sur l'oiseau. Servez de la sauce au pain ou de la

sauce brune. La méthode écossaise consiste à mettre 3 cuillerées à soupe de beurre dans chaque oiseau au lieu de le larder. Faites bouillir légèrement le foie et pilez-le en pâte avec beurre, sel, cayenne et employez cette pâte pour la répandre sur le pain grillé sur lequel les oiseaux doivent être servis.

AUTRES OISEAUX SAUVAGES. — Perdrix, faisan, caille et poule de prairie peuvent tous être préparés d'après les nombreuses directions données pour le coq de bruyère.

SALADE DE POULET. — Prenez des restes de poulet ou de dinde, coupez-les en petits dés, ajoutez une quantité égale de céleri coupé en dés aussi; mélangez en assaisonnant d'huile d'olive, de vinaigre, sel et poivre. Préparez une mayonnaise bien épicée ainsi qu'une tête de salade lavée dont vous réserverez le coeur, coupez celui-ci en 4 quartier; coupez les autres feuilles en filets, disposez-les dans un saladier. Dressez la salade de poulet en forme de pyramide, couvrez de mayonnaise, prenez deux oeufs durs, coupez en quartiers, appliquez contre la mayonnaise un quartier d'oeuf puis un quartier de salade en alternant avec un quartier de citron.

PERDREAU ROTI. — Plumez, videz et flambez un perdreau. (Un perdreau suffit pour trois personnes). Lorsque votre perdreau est bridé, ayez une barde de lard gras et mince, que vous placez sous le ventre de votre perdreau et que vous fixez avec un peu de fil faisant deux ou trois le tour. Faites ensuite deux ou trois incisions sur le lard; embrochez votre perdreau et mettez-le à feu vif. Une demi-heure de cuisson suffit; trop cuit, le perdreau n'aurait plus autant de saveur. Débrochez, ôtez la ficelle que vous avez mise pour le brider, laissez la barde, mais enlevez le fil qui la retient et servez sur un plat, avec le jus de la cuisson, auquel vous avez ajouté une ou deux cuillerées d'eau ou de bouillon et une pincée de sel.

PERDREAUX TRUFFES.— Prenez deux perdreaux (pour 6 ou 7 personnes); choisissez-les bien jeunes et bien tendres; plumez-les, videz-les et flambez-les. Lorsqu'ils sont ainsi préparés, prenez deux truffes bien noires que vous lavez et brossez à plusieurs eaux; pelezles pour enlever la petite peau de dessus et hachez ces épluchures que vous mêlez à une bonne demi-livre de chair à saucisses. Mettez ce hachis dans la casserole avec les truffes coupées en tranches minces, et avec du sel, du poivre et des épices; laissez sur un feu doux pendant un quart d'heure, puis versez dans un plat et faites refroidir. Lorsque votre farce est froide, garnissez l'intérieur de vos perdreaux, puis glissez quelques tranches de truffes sous la peau que vous rabattez et cousez les ouvertures; bridez vos perdreaux et couvrez-les avec une barde de lard très mince; enfin, laissez-les deux jours au frais pour qu'ils soient bien par fumés.

SANGLIER. — Le sanglier étant le porc à l'état sauvage, on l'accomode comme le porc. Seulement le sanglier est meilleur quand il est mariné pendant quelques jours (4 ou 5) avant d'être cuit.

CHEVREUIL. — Pour que le chevreuil soit bon, il faut qu'il soit mariné 5 à 6 jours. Le gigot: enlevez la peau du gigot, et piquez celui-ci de lardons fins, puis faitesle mariner dans une marinade préparée comme suit: Un verre de vin rouge, un demi-verre de vinaigre, sel, poivre, persil, thym, laurier, oignons coupées en rouelles (en ronds), carottes coupées de même et trois cuillerées d'huile. Retournez tous les jours votre gigot. Otez-le ensuite de la marinade et mettez-le à la broche ou au four (une heure et demie de cuisson suffit). Arrosez avec la marinade et servez avec une sauce piquante ou poivrade.

FILET DE CHEVREUIL. — Faites cuire comme le filet de boeuf, seulement il demande d'être mariné auparavant.

CIVET DE CHEVREUIL. — Prenez une livre et demie de poitrine de chevreuil et coupez-la en morceaux d'égale grosseur.

Ayez un quart de lard de poitrine que vous coupez en petits morceaux et que vous faites jaunir dans le beurre ou dans un peu de bonne graisse. Lorsque votre lard est jaune, retirez-le et mettez vos morceaux de poitrine de chevreuil dans le même beurre pour qu'ils prennent couleur. Quand les morceaux sont bien colorés, saupoudrez-les de deux bonnes cuillerées de farine et laissez un moment sur le feu pour que la farine brunisse. Lorsque vous voyez celle-ci d'une belle nuance marron, vous ajoutez deux verres d'eau et un verre de vin rouge. Mettez sel, poivre, bouquet de thym, laurier et persil, une gousse d'ail, et les petits morceaux de lard; ajoutez quelques petits oignons et, une demi-heure avant de servir, quelques champignons. Pour ce civet, il faut une heure et demie de cuisson.

Servez dans un plat creux en mettant les morceaux de chevreuil d'abord, puis les oignons, le lard et les champignons, et arrosez le tout avec la sauce. Si celle-ci est trop claire, laissez-la un moment sur le feu sans la couvrir afin qu'elle épaississe, ou bien mettez un peu de fécule. Vous pouvez ajouter quelques petits croûtons frits dans le beurre, que vous placez autour du plat.

COTELETTES DE CHEVREUIL.—Préparez ces côtelettes comme celles de mouton, et mettez gros comme un oeuf de beurre dans un plat qui aille au feu. Lorsque le plat est chaud, placez-y les côtelettes et laissez-les y dix minutes, en ayant soin de les retourner; dressez-les ensuite en couronne sur un plat, et versez une sauce poivrade.

RESTES DE CHEVREUIL.— Les restes de chevreuil peuvent être réchauffés dans une sauce piquante ou une poivrade. Voir chapitre des sauces.

CERF, BICHE ET DAIM.— Le cerf, la biche et le daim ont entre eux beaucoup de ressemblance, quoique le daim soit le plus petit. On peut accomoder ces gibiers comme le chevreuil.

LIEVRE HACHE EN TERRINE.—Désossez un lièvre très frais et prenez une livre de rouelles de veau, une livre de porc frais maigre et un peu de gras de boeuf, thym, laurier, persil, ciboule; hachez le tout très fin; poivrez, salez et ajoutez un clou de girofle.

Prenez ensuite une terrine à pâté, garnissez-la de bardes de lard; mettez votre hachis par lits, et chaque lit séparé par des bandes de lard coupées minces; arrosez le tout avec un verre d'eau de vie; recouvrez de bardes de lard; placez le couvercle que vous fermez avec des bandes de pâte et faites cuire au four. Il faut au moins quatre à cinq heures de cuisson.

LEVREAUT SAUTE.— Prenez un jeune levraut, dépouillez-le, videz-le, coupez-le par morceaux d'égale grosseur et mettez-le dans la

poêle avec un bon morceau de beurre, sel, poivre, épices, échalotes et persil hachés; faites bien revenir le tout (on entend par revenir: faire prendre couleur), ajoutez un bon verre de vin blanc et un peu de bouillon ou d'eau. Quand le levraut commence à bouillir, retirez-le du feu et servez à toute sauce. Il faut à peu près trois quarts d'heure pour la cuisson.

EMINCE DE LIEVRE AUX CHAMPIGNONS.—Prenez deux belles cuisses de lièvre rôties et froides, désossez-les, et mettez la chair dans une casserole, avec un morceau de beurre de la grosseur d'une noix, huit ou dix champignons, persil et échalottes hachés. Lorsqu ele beurre est fondu, vous ajoutez une petite cuillerée de farine que vous laissez jaunir et vous arrosez ensuite avec un demi-verre de vin blanc, sel et poivre. Avant de servir, mettez un jus de citron. Servez avec des croûtons frits dans le beurre que vous arrangez autour du plat.

LIEVRE EN CIVET. — Prenez un lièvre, et après l'avoir dépouillé et vidé, gardez-en le Râble, (c'est-à-dire les reins et les cuisses) pour faire mariner et servez-vous-en comme rôti. Prenez le devant, c'est-à-dire les épaules, le coffre, le cou et la tête pour faire votre civet.

Mettez dans la casserole gros comme un oeuf de beurre ou de graisse de rôti ou de volaille; lorsque votre beurre ou votre graisse est chaud, mettez-y un quart de lard de poitrine que vous avez coupé en petits morceaux; laissez bien jaunir; quand vous verrez le lard d'une belle couleur, retirez-le et placez dans la casserole, le devant du lièvre que vous avez détaillé en morceaux; laissez prendre couleur.

Quand tous les morceaux sont bien revenus, saupoudrez de deux cuillerées de farine et laissez un peu roussir, puis ajoutez un bon verre d'eau et deux verres et demi de vin rouge, remettez le lard, sel, poivre, épices, bouquet de persil, thym et laurier et quelques petits oignons. Il faut, si on le peut, garder le sang du lièvre et le mettre dans le civet un quart d'heure seulement avant de servir.

Ajoutez aussi quelques champignons une demi-heure avant que votre civet soit cuit. Il faut pour la cuisson de ce plat, deux heures au moins à feu pas trop vif et avoir soin de laisser le civet couvert tout le temps. Enlevez ensuite le bouquet et servez votre civet dans un plat creux; placez dessus quelques petits croûtons frits dans le beurre.

RAGOUT DE LIEVRE.—Videz et lavez le lièvre, découpez et mettez les morceaux dans une casserole avec 2 onces de saindoux, saupoudrez de poivre et faites colorer. Ajoutez alors 1 pinte d'eau bouillante, 2 oignons hachés, 2 carottes, 1 navet, sel et poivre, ½ boîte de tomates, et laissez mijoter 1½ heure sur le coin du feu.

FARCE POUR CANARDS

- ½ livre oignons
- 1 c. à thé sauge
- 3 tasses de miettes de pain
- 1 foie de canard
- 1 c. à thé sel
- ¼ c. à thé poivre

Hachez, faites bouillir et égouttez les oignons, faites bouillir un peu le foie et hachez-le très fin, amalgamez avec les oignons, les miettes de pain et les assaisonnements. Cette quantité est suffisante pour un canard de grosseur moyenne.

LES OEUFS

REMARQUES:—La fraîcheur des oeufs est un point essentiel. Avant de les employer, il est nécessaire de les mirer, c'est-à-dire de les approcher de la lumière pour s'assurer qu'ils ne sont pas vieux, ce qui est facile de reconnaître d'après le vide qui existe au gros bout de l'oeuf, et qui doit être très petit si l'oeuf est frais. Néanmoins, il est toujours prudent de ne jamais casser plusieurs oeufs dans un même vaisseau afin que, s'il s'en trouve un de gâté, tous les autres ne soient pas perdus. Ayez donc soin de casser vos oeufs un par un dans une assiette avant de les mêler dans le récipient où vous les travaillerez.

OEUFS A LA COQUE. — Pour obtenir l'oeuf à la coque, on le plonge ordinairement dans l'eau bouillante et on l'y laisse trois minutes; le blanc, de transparent qu'il était, doit devenir opaque et d'apparence laiteuse, et le jaune doit rester liquide. Ce résultat est plus assuré lorsque, au lieu de mettre les oeufs à l'eau bouillante on les met dans l'eau froide et qu'on les en retire aussitôt que l'eau commence à bouillir.

OEUFS AU MIROIR. — Prenez un plat allant au feu et suffisamment grand pour que les oeufs y tiennent bien à l'aise. Faites fondre le beurre; quand le beurre est bien chaud, cassez les oeufs à côtés les uns des autres, salez et poivrez, faites cuire cinq à six minutes et servez de suite.

OEUFS FRITS. — Mettez une partie du beurre dans la poêle. Cassez un oeuf dans une assiette. Quand le beurre est brûlant, glissez l'oeuf dedans; laissez-le cuire d'un côté pendant trois minutes environ. Retournez-le adroitement avec l'écumoire, faites cuire le second côté, retirez l'oeuf, posez-le sur le plat et tenez-le au chaud.

Recommencez la même opération pour les six oeufs en remettant peu à peu le reste du beurre.

OEUFS BROUILLES. — Faites fondre le beurre dans un plat allant au feu, ajoutez les oeufs que vous avez battus auparavant, salez, poivrez, tournez sans cesse avec une fourchette jusqu'à ce que les oeufs soient pris.

Une cuillerée de crème ou simplement de lait est excellente mêlée aux oeufs brouillés. Vous pouvez y mélanger un reste de sauce tomate ou de petits pois, et des petits croûtons de pain frits dans le beurre.

OEUFS AUX TOMATES. — Otez le vert des tomates, coupez-les en morceaux; mettez dans la poêle un morceau de beurre; quand le beurre est chaud, mettez les tomates et tournez.

D'autre part, hachez un petit oignon et une branche de persil; émiettez gros comme un oeuf de mie de pain, au bout de dix minutes, ajoutez ce mélange aux tomates, tournez bien et laissez cuire dix minutes encore.

Cassez les oeufs bien doucement sur les tomates, laissez-les cuire sans les mélanger, et versez le tout sur un plat avec précaution.

OEUFS A LA BECHAMEL. — Faites durcir les oeufs en les laissant 10 minutes dans l'eau bouillante, coupez-les en quartiers et ajoutez-les à une sauce Béchamel.

OEUFS POCHES. — Mettez une chopine d'eau dans une casserole sur le feu avec une pincée de sel et la moitié du jus d'un citron; lorsqu'elle commence à bouillir, cassez dedans 6 oeufs bien frais, retirez la casserole du feu, de manière à ce qu'elle ne fasse que mijoter, laissez 5 minutes; si le blanc enveloppe le jaune d'une couche solide, l'oeuf est cuit. Retirez chaque oeuf avec l'écumoire, servez sur toasts beurrées.

OEUFS A LA CREME. — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, du persil et de la ciboulette hachés, sel, poivre, et un verre de crème, dans laquelle vous aurez délayé une cuillerée de farine; tournez la sauce jusqu'à ce qu'elle bouille; mettez-y alors des oeufs durs coupés en tranches; faites-les chauffer sans bouillir.

OEUFS FRITS ou au BEURRE NOIR.—Mettez à fondre du beurre dans la poêle. Laissez-le noircir et cassez-y un oeuf que vous assaisonnez de sel et de poivre. Avant qu'il ne soit complètement cuit, rabattez, en penchant la poêle, un des côtés de l'oeuf sur l'autre, de façon que le jaune se trouve caché. Placez l'oeuf ainsi préparé sur un plat chauffé. Agissez ainsi successivement avec autant d'oeufs que vous le désirez. Ajoutez dans la poêle, au beurre fondu, un filet de vinaigre et quelques branches de persil. Faites noircir cette sauce sur un feu vif et versez-la sur vos oeufs.

OEUFS MOLLETS.—En mettant des oeufs dans l'eau bouillante et en les y laissant cinq minutes, on a des oeufs mollets dont le blanc est consistant et le jaune encore liquide. Si on a soin de jeter ces oeufs dans l'eau froide au sortir de l'eau bouillante, la coquille se contracte et se détache intérieurement du blanc; on peut alors enlever les coquilles sans endommager les oeufs et les servir entiers sur différentes sauces ou purées ou sur des ragoûts.

OEUFS DURS. — Mettez vos oeufs dans l'eau bouillante et laissez cuire au moins dix minutes.

CARACTERES D'UNE OMELETTE BIEN FAITE. — Une omelette bien faite doit être de belle couleur à l'extérieur, mais en même temps moëlleuse ou baveuse, selon l'expression consacrée, c'est-à-dire presque liquide, à l'intérieur.

Lorsqu'on ajoute un ragoût à une omelette, il doit être cuit d'avance et fini, comme s'il était prêt à servir, car une omelette reste trop peu de temps sur le feu pour pouvoir cuire complètement les viandes ou les légumes avec lesquels on la garnit. De même, lorsqu'on ajoute une substance salée: jambons, harengs saurs, etc., il faut se garder de mettre du sel dans les oeufs.

OMELETTE au NATUREL. —Cassez vos oeufs dans une terrine (avoir soin de les casser un à un dans une assiette avant de les mettre dans la terrine, afin que s'il s'en trouve un mauvais, tous ne soient pas perdus) ; assaisonnez de sel et poivre; battez-les au moment de les verser dans la poêle, dans laquelle vous aurez mis un morceau de beurre que vous laissez bien chauffer. Remuez vos oeufs pendant la cuisson en traînant une fourchette en tous sens dans la poêle, afin que votre omelette n'attache pas. Quand votre omelette est cuite, versez-la sur un plat en la retournant comme un chausson.

OMELETTE AU SUCRE. — Cassez vos oeufs en séparant les jaunes des blancs; battez les jaunes avec du sucre quand ils commencent à blanchir; ajoutez petit à petit vos blancs, en battant toujours, puis versez dans la poêle quand votre beurre est bien chaud.

Cette omelette se parfume selon les goûts, au citron, à l'orange, à la vanille ou avec une liqueur quelconque.

OMELETTE AU JAMBON. —Coupez en petits dés ¼ de livre de jambon cuit, mettez-les dans une poêle avec 2 onces de beurre; sautez le jambon sur le feu pendant une minute, versez les oeufs battus dans la poêle, tournez-les pour lier l'omelette; lorsqu'elle est cuite, roulez-la et glissez-la sur le plat à servir.

OMELETTE AUX TOMATES.—Plongez dans l'eau bouillante deux tomates, pelez-les et coupez-les en petits carrés. Mettez dans une casserole 2 onces de beurre, ajoutez une gousse d'ail et un oignon haché, faites cuire 2 minutes, ajoutez les tomates coupées, faites-les cuire à feu vif pour en réduire l'humidité, assaisonnez-les de sel et poivre. Préparez 6 oeufs pour l'omelette, étalez les tomates cuites au centre de l'omelette, recouvrez-les avec les bords, renversez l'omelette sur le plat à servir.

OMELETTE au FROMAGE. —Faites une omelette ordinaire; quand les oeufs sont presque cuits, saupoudrez l'omelette d'une tasse de fromage râpé, roulez l'omelette et servez.

OMELETTE aux OIGNONS. —Epluchez un oignon, coupez-le sur le travers en tranches fines, faites-le bouillir une minute, égouttez-le. Mettez dans une poêle 2 onces de beurre, ajoutez-y l'oignon pour le colorer légèrement, versez-y 6 oeufs battus et assaisonnés.

OMELETTE ESPAGNOLE. —Coupez quatre onces de bacon en tranches minces, puis en carrés d'un demi-pouce. Faites frire doucement, ajoutez un petit oignon, une tomate et quelques champignons, le tout haché très fin; laissez cuire 15 minutes. Faites maintenant une omelette de 6 oeufs, et lorsqu'elle est presque cuite, étendez le bacon, les tomates, etc., sur l'omelette, roulez délicatement et servez sur un plat chaud.

OMELETTE SUEDOISE. — Faites tremper une tranche de pain dans un verre de lait chaud; quand le lait est absorbé, mélangez 6 oeufs battus, salez et poivrez. Ajoutez un peu de fromage râpé, faites cuire comme une omelette ordinaire dans une poêle beurrée.

MANIERE de BATTRE LES BLANCS EN NEIGE.—Pour obtenir un bon résultat en le plus de rendement possible et battant les blancs d'oeufs, il faut commencer à petits coups, en les soulevant légèrement, sans les casser, ce qui les empêcherait de prendre de la fermeté; puis vous augmentez petit à petit. Pour éviter votre neige de grener, quelques grains de sel marin sont quelquefois nécessaires; certaines personnes en mettent toujours, afin de relever la fadeur du blanc.

OEUFS A LA NEIGE. — Séparez les blancs et les jaunes de six oeufs; battez les blancs en neige, saupoudrez-les avec une tasse de sucre en poudre. Ayez une chopine de lait sucré avec une tasse de sucre et parfumé à la vanille ou à l'essence qui vous convient; quand votre lait bouillera, vous y ferez pocher votre neige en l'y mettant par cuillerée. Vous laisserez cuire et égoutterez sur un tamis.

Liez votre lait avec les six jaunes d'oeufs; passez cette crème à l'étamine; mettez-la sur le feu et faites-la prendre en ne cessant de l'agiter en tous sens ou, si vous ne pouvez rester auprès, afin qu'elle n'attache pas, faites-la prendre au bain-marie.

Quand votre crème est prise, versez sur vos oeufs et laissez refroidir.

On peut faire des oeufs à la neige de différentes couleurs; il suffit, quand vos oeufs sont pochés, de les saupoudrer de sucre de couleur en grain.

OMELETTE MOUSSEUSE

4 oeufs
¼ c. à thé de sel
Cayenne ou poivre
4 c. à soupe de lait
2 c. à soupe de beurre

Battez les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et crémeux, ajoutez l'assaisonnement et le lait, battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient fermes, mais pas secs. Chauffez une poêle a omelette, mettez-y du beurre et tournez de manière à beurrer les côtés et le fond. Coupez et mettez les blancs dans les jaunes quand la poêle est très chaude, mettez l'omelette, étendez uniformément, puis réduisez la chaleur. Quand l'omelette est prise, mettez-la dans un four chaud pendant quelques minutes pour qu'elle sèche légèrement sur le dessus, retirez-la, garnissez-la de persil et servez immédiatement.

OEUFS ET BACON, NOUVEAU GENRE

8 tranches de bacon, coupé en carrés
6 petites tranches de pain sec, coupé en carrés
Un peu de sel
4 oeufs
¼ tasse de lait
⅛ cuillerée à thé de sel

Faites cuire le bacon jusqu'à brunissement; ajoutez le pain et tournez et retournez avec le bacon et la graisse jusqu'à ce que le tout soit bien à point et légèrement bruni, puis ajoutez les oeufs battus avec l'assaisonnement et le lait et brouillez comme à l'ordinaire. C'est une très bonne manière d'utiliser du pain sec.

CREME AUX OEUFS

2 cuillerées à soupe de farine
Pincée de poivre
2 cuillerées à soupe de beurre
1½ tasse de lait
3 oeufs durs.

Défaites la farine et le beurre ensemble. Quand tout est fondu, ajoutez le lait et brassez tout le temps jusqu'à consistance épaisse. Assaisonnez avec poivre et sel. Séparez les blancs des jaunes; hachez les blancs bien fin et ajoutez à la crème. Mettez des rôties sur un plat, versez la crème dessus et passez les jaunes d'oeufs à travers une passoire, puis mettez sur les rôties et la crème. Servez bien chaud.

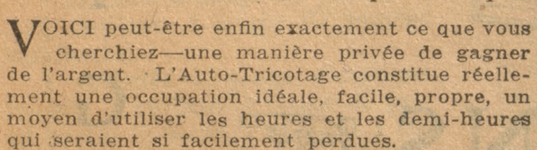
Pour varier, les oeufs peuvent être pochés, mis sur des rôties et couverts avec une sauce blanche.

Cette Femme a gagné $2,247.00 pendant ses moments de loisir à la maison



LORSQUE Mme E. Gauvreau, de Québec, répondit à une de nos annonces, elle était loin de penser que cette simple action signifierait pour elle plus de deux mille dollars. Cependant nos archives font voir que nous lui avons déjà fait parvenir des chèques de paie pour un montant total de $2,247.00.

Et voici exactement ce que Mme Gauvreau fait pour gagner cet argent. Elle tricote pour nous, dans l'intimité de son foyer, des chaussettes en laine au moyen de l'Auto-Tricoteuse. Chaque semaine, sans y manquer, elle nous fait parvenir un paquet d'ouvrage, et chaque semaine, sans y manquer, nous lui faisons parvenir par malle un chèque de paie. De plus, nous lui fournissons la laine qu'elle emploie.



VOICI peut-être enfin exactement ce que vous cherchiez—une manière privée de gagner de l'argent. L'Auto-Tricotage constitue réellement une occupation idéale, facile, propre, un moyen d'utiliser les heures et les demi-heures qui seraient si facilement perdues.

Voici brièvement ce qu'est notre plan de gagner de l'argent à la maison: Vous tricotez chez vous, au moyen d'une Auto-Tricoteuse, des chaussettes pour nous — consacrant à ce travail les moments de loisir que vous avez. Pour chaque paire de chaussettes régulières que vous nous envoyez — par régulières nous voulons dire tricotées d'une grandeur uniforme — nous vous payons un prix fixe garanti et nous vous fournissons avec la laine nécessaire. Il n'y a pas de sollicitation ou de vente à faire, il suffit simplement de tricoter des chaussettes et de nous les envoyer.

L'endroit où vous vivez importe peu



Comme tout se fait par la poste, l'endroit où vous vivez importe peu. Mme A. Colmer, qui demeure dans la Colombie Anglaise, nous écrit: "Je puis dire en toute vérité que j'ai gagné au moins $1500.00 avec ma machine." Et Mlle E. McPhillamey de l'Alberta ,dit: "Comme je suis l'aînée de la famille, j'ai pensée qu'il me plairait de gagner de l'argent. J'ai gagné au-dessus de $1000.00 avec mon Auto-Tricoteuse." Mme E. Shaw, de la Nouvelle-Ecosse, nous écrit: "Nous étions comme bien d'autres qui ne savaient pas de quelle manière ils réussiraient à joindre les deux bouts pendant l'hiver, mais avec l'Auto-Tricoteuse nous avons gagné $567.00." Et Mme G. Poole, de l'Ontario, dit: "J'ai ma machine depuis plus de quatre années et je ne voudrais pas m'en séparer pour tout au monde. L'hiver dernier j'ai gagné $525.00 pendant mes moments de loisir."

La laine et les chèques vous sont envoyés

CE qui enchante ceux qui entreprennent l'Auto-Tricotage, c'est l'indépendance que cette occupation assure. Ils savent, avant de commencer, le prix exact qu'ils recevront. Ils savent qu'ils auront toujours un assortiment de laine. Et, ce qui est encore mieux, ils savent qu'il n'y a aucune sollicitation ou vente à faire. De plus l'ouvrage est propre, facile et peu fatiguant. Le tricotage ordinaire consiste simplement à tourner la manette et à faire de simples changements d'aiguilles. Les jeunes gens, comme les vieux, et même les enfants travaillent pour nous. Une lettre reçue il y a trois mois de Mlle Grace Lawson, de l'Ontario, dit: "Je suis âgée de 16 ans et je tricote depuis 1925. Je tricote maintenant en moyenne 80 paires de chaussettes par semaine." M. E. Covey, de la Saskatchewan, nous écrit: "Je suis âgé de 59 ans et l'Auto-Tricoteuse m'a permis de faire beaucoup. Et ce qu'un homme de mon âge peut faire, n'importe qui peut certainement le faire."

Contrat de salaire et détails complets gratis

Nous avons dit au début de cette annonce de quelle manière Mme Gauvreau nous a envoyé son nom et ce que cela a signifié pour elle. Maintenant nous vous demandons de faire la même chose. Nous désirons que vous connaissiez quelle position agréable et profitable nous avons à vous offrir comme un de nos travailleurs. Nous désirons que vous sachiez quels sont les montants d'argent substantiels que vos moments de loisir peuvent vous gagner. Nous désirons tout particulièrement vous faire parvenir des faits et des chiffres vous prouvant ce que nous prétendons. Envoyez-nous simplement votre nom en vous servant du coupon approprié ci-dessous. Ceci ne vous oblige en rien et vous serez enchanté de ce que vous recevrez. Découpez et envoyz-nous le coupon par la poste des aujourd'hui.

The Auto Knitter Hosiery Co., Limited
Département No 75
1870 Davenport Road, Toronto 9, Ont.

Messieurs:—Il me serait possible de consacrer mes moments de loisir à faire du travail à la maison pour vous. Veuillez m'envoyer ces détails complets sur la manière de débuter. Il est entendu que ceci ne m'oblige en aucune manière.

Nom ....

Adresse ....

Province ....

Publication "Housekeeper's Guide", 1927.

Spaghetti et Macaroni

DIRECTION POUR LA CUISSON:—Pour faire bouillir le macaroni, tel qu'il doit l'être, remplissez un grand vaisseau ou casserole aux deux-tiers d'eau, mettez une cuillerée à soupe de sel pour chaque pinte d'eau, à laquelle vous ajouterez, si vous le désirez, une demi-cuillerée à soupe de beurre, ce qui donne une meilleure saveur, et lorsque l'eau est en pleine ébullition, jetez-y le macaroni, non lavé mais après l'avoir essuyé avec un linge sec et propre. Laissez bouillir jusqu'à ce qu'il fléchisse facilement sous la pression des doigts, ensuite égouttez-le dans une passoire, rincez-le parfaitement bien dans l'eau froide dans laquelle vous le laisserez jusqu'à ce que vous soyez prête à le finir suivant la recette désirée.

On se servira de la même recette pour faire le macaroni, le spaghetti ou les coquilles.

PAIN AU FROMAGE ET AU MACARONI OU AUX COQUILLES

Le 1/3 d'un paquet de macaroni cassé ou de coquilles.

1 tasse de lait, 1 tasse de miettes de pain amollies.

1 cuillerée à soupe de beurre.

1 cuillerée à soupe de piment vert haché.

1 cuillerée à soupe d'oignons hachés; 1 cuillerée à soupe de persil haché; 3 oeufs, 1 cuillerée à thé de sel, ½ tasse de fromage râpé.

Faites cuire le macaroni d'après la direction. Faites cuire le persil, les oignons, le piment et le beurre das un peu d'eau et laissez bouillir jusqu'à évaporation complète de l'eau. Battez le blanc et le jaune d'un oeuf séparément, et mélangez tous les ingrédients puis coupez et insérez les blancs d'oeufs bien battus en dernier lieu. Doublez de papier beurré une tourtière (baking dish) d'une pinte; retournez le tout et placez le plat dans un bassin d'eau chaude; laissez cuire lentement dans un fourneau pendant environ trois-quarts d'heure. Servez avec une sauce aux tomates.

SPAGHETTI OU COQUILLES AUX SAUCISSES ET POMMES FRITES

1 livre de spaghetti
1 livre de saucisses
1 tasse de lait
1 cuillerée à soupe de beurre
3 pommes
Sel et poivre au goût.

Cassez le spaghetti et préparez-le d'après la direction. Mettez-le dans un plat en émail ou en grès, beurré, ajoutez le lait et le beurre et placez-le sur l'arrière du poêle. Faites frire la saucisse et disposez-la autour du spaghetti. Pelez les pommes, enlevez-en le coeur, tranchez-les, faites-les frire dans la graisse de la saucisse et couvrez-en le spaghetti. Servez chaud.

SPAGHETTI A L'ITALIENNE SANS VIANDES

1 livre de spaghetti
2 tasses de tomates
4 clous de girofle, ail
1 cuillerée à soupe de beurre
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, sel, poivre et paprika au goût.

Cassez le spaghetti et préparez-le d'après la direction, ajoutez à l'eau 1 cuillerée à soupe de beurre. Faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez l'ail, et faites cuire jusqu'à que ce soit tendre; ajoutez le spaghetti, les assaisonnements et les tomates. Faites cuire durant 5 minutes et servez très chaud.

SPAGHETTI AUX OEUFS

½ livre de spaghetti
4 oeufs cuits dur
1 cuillerée à soupe de beurre
1 cuillerée à soupe de farine
1 tasse de lait
1 cuillerée à soupe de fromage râpé.

Préparez le spaghetti d'après la direction. Coupez les oeufs en tranches ou hachez gros. Mélangez le tout avec le beurre et la farine et retournez dans une tourtière beurrée.

SPAGHETTI A LA MEXICAINE

2½ tasses ou ½ livre de spaghetti
1 oignon tranché
2 cuillerées à table de beurre
2 tasses de tomates en conserves
1 piment vert ou rouge
3 cuillerées à table de fromage canadien râpé doux et fort.

Blanchir le spaghetti 10 minutes, l'égoutter, le rafraîchir, faire revenir l'oignon dans le beurre, couper le piment en deux, enlever les semences, le blanchir, le rafraîchir puis le couper en lanières fines et l'ajouter à l'oignon avec le spaghetti et les tomates passées au tamis. Faire cuire lentement jusqu'à ce que le spaghetti soit tendre, ajouter le jus de tomates et un peu d'eau, si nécessaire. Le mélange ne doit pas être bien liquide, mais il faut surveiller attentivement la cuisson pour qu'il ne brûle pas. Avant de servir, saupoudrer le dessus de 3 cuillerées à table de fromage râpé doux et fort mélangé.

SPAGHETTI AVEC SAUCE

Préparez une petite quantité de sauce de veau, mélangez-y quelques cuillerées à soupe de sauce aux tomates et un peu de jambon cru, haché bien fin. Faites mijoter. Préparez un 1¼ de paquet de Spaghetti d'après la direction, égouttez, mettez-le en rangs dans un plat profond. Couvrez chaque rang de fromage râpé, humectez avec de la sauce, et servez très chaud.

SPAGHETTI A LA SAUCE AUX TOMATES

½ livre de spaghetti
1 cuillerée à soupe de farine
1 grande cuillerée à soupe de beurre
½ chopine de tomates à l'étuvée, sel et poivre au goût.

Prenez du spaghetti long; placez les extrémités dans de l'eau salée bouillante; à mesure qu'elles amollissent, pliez et enroulez le spaghetti dans l'eau sans le briser. Faites bouillir promptement durant vingt minutes. Une fois cuit, mettez dans une passoire pour égoutter; ensuite placez la passoire dans un vaisseau d'eau froide durant quinze minutes. Faites fondre le beurre dans une poêle à frire; ajoutez-y la farine, mélangez bien ensemble; ajoutez les tomates (égouttées), et agitez contiuellement jusqu'à ébullition. Avec précaution, ajoutez le spaghetti; laissez-le bouillir un peu et servez sans couper.

SALADE AU SPAGHETTI

1 livre de spaghetti
1 tasse de céleri haché, 1 cuillerée à soupe de persil haché, mayonnaise.
1 ½ tasse de jambon bouilli haché, sel et poivre au goût, laitue.

Cassez le spaghetti et préparez-le d'après la direction, et laissez-le refroidir. Lorsqu'il sera froid, mélangez-le avec les autres ingrédients, et servez sur laitue frisée, couvrez de mayonnaise.

SPAGHETTI AU POISSON

½ livre de spaghetti, poisson cuit, beurre, fromage râpé, sauce blanche.

Préparez le spaghetti d'après la direction:

Enlevez les arêtes et hachez du poisson cuit. Placez dans le fond d'une tourtière beurrée un peu de beurre et de fromage râpé, un rang de poisson, couvrez d'un autre rang de beurre et de fromage râpé et de poisson et ainsi de suite jusqu'au dernier rang qui sera recouvert de beurre et de fromage. Versez de la sauce blanche et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit brun. On peut également se servir de crabes et de homards.

SPAGHETTI AU MAIS

½ livre de spaghetti, 1 tasse de maïs,
Sel et poivre au goût,
2 cuillerées à soupe de miettes de pain ou biscuits secs,
1 oeuf,
2 cuillerées à soupe de beurre,
1 ½ tasse de lait.

Cassez le spaghetti et préparez-le, d'après la direction. Ajoutez une tasse de maïs coupé sur l'épi, ou une tasse de maïs en conserves (blé d'Inde), assaisonnements, miettes de pain, beurre, oeuf bien battu, et lait. Mélangez bien le tout, retournez dans un plat à l'épreuve du feu, et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit ferme, dans un fourneau à feu modéré.

RAREBIT AU SPAGHETTI

½ livre de spaghetti,
1 tasse de fromage râpé, 2 cuillerées à soupe de beurre, sel, moutarde et poivre rouge au goût, 3 oeufs,
½ tasse de crème ou lait, pain rôti.

Préparez le spaghetti d'après la direction et coupez-le en longueurs de 2 pouces. Mettez-le dans un réchaud, ajoutez le beurre, le fromage, l'assaisonnement, et faites cuire jusqu'à ébullition, puis ajoutez les oeufs bien battus, la crème ou le lait. Mélangez bien et servez chaud sur pain rôti.

MACARONI AUX TOMATES

1 c. à thé d'oignon émincé
1 c. à soupe de graisse de bacon
1 c. à soupe de farine
1 ½ tasse tomates en compote coulées
1 chopine macaroni bouilli
½ cuillerée à thé de sel

Cuisez l'oignon dans la graisse jusqu'à léger brunissement. Ajoutez la farine, et graduellement, la tomate et le sel, faisant une sauce. Versez en croisant dans le macaroni et réchauffez avant de servir. Une demi-tasse de fromage râpé formera une addition agréable et nourrissante.

MACARONI AVEC POIS VERTS

1 livre de macaroni
3 onces fromage râpé
1 grande tasse de pois verts
¼ c. à thé gingembre moulu
Un peu de menthe et de beurre
1 once de beurre
Assaisonnements

Coupez le macaroni en petits bouts et faites bouillir. Mêlez-le dans une casserole avec le fromage râpé et le beurre et assaisonnez avec poivre, sel et un peu de moutarde faite. Chauffez lentement jusqu'à ce que le fromage soit fondu et le mélange complètement chaud. Cuisez les pois dans l'eau salée bouillante avec un peu de menthe, égouttez-les et brassez-les dans une casserole avec un petit morceau de beurre, le gingembre moulu, le poivre et le sel. Disposez le macaroni en un cercle sur le plat chaud et amoncelez les pois verts dans le centre.

MACARONI ORDINAIRE

¾ tasse de macaroni brisé en bouts de ½ pouce
2 pintes d'eau bouillante
1 c. à thé de sel
1 ½ tasse de sauce blanche

Cuisez le macaroni 20 minutes dans l'eau bouillante salée, ou jusqu'à amollissement, égouttez-le dans une passoire; on peut verser sur le macaroni de l'eau froide pour l'empêcher d'adhérer, mais si on le fait, l'aliment perd de sa saveur; ajoutez à la sauce blanche. Réchauffez et servez.

MACARONI ET FROMAGE CUITS.—Mettez un rang de macaroni cuit dans un plat à cuire beurré, saupoudrez de fromage râpé, ajoutez un second rang de macaroni et de fromage, et versez de la Sauce Blanche par-dessus, couvrez avec des miettes de pain beurrées et cuisez jusqu'à ce que les miettes de pain soient brunies.

MACARONI AUX HUITRES

12 bâtons de macaroni
Mie de pain ou biscuits pilés
Huîtres
Sel, poivre et beurre

Cassez le macaroni en petits bouts et faites-le bouillir dans l'eau salée pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'il soit mou. Mettez de la mie de pain dans le fond du plat, puis un rang de macaroni, un rang d'huîtres; assaisonnez au goût avec du sel, du poivre et du beurre; ajoutez un autre rang de macaroni et ainsi de suite, jusqu'à ce que le plat soit rempli; humectez avec du lait, couvrez le dessus avec de la mie de pain et faites cuire au fourneau.

MACARONI OU SPAGHETTI ITALIEN AVEC VIANDE

1 livre de spaghetti
1 boîte de tomates
½ livre de lard
1 ou 2 piments rouges
1 gousse d'ail
1 gros oignon
Sel
¼ livre de fromage

Faites frire le lard dans une poêle profonde. Enlevez la viande et ajoutez l'oignon et l'ail coupés fin. Quand c'est cuit, mais avant que ça brunisse, ajoutez les tomates, les piments et le sel. Faites cuire lentement sur le poêle. Pendant que ça cuit, mettez le spaghetti dans l'eau bouillante salée, couvrez et laissez bouillir 30 minutes, ou jusqu'à ce que ça soit cuit. Versez une pinte d'eau froide sur le spaghetti et coulez-le. Versez le jus sur le spaghetti et ajoutez ¼ de livre de fromage fort râpé. Mélangez bien. Si on emploie le fromage italien, la moitié de la quantité ci-dessus sera suffisante.

TOURTE AU MACARONI.—Faites une pâte brisée, aplatissez cette pâte avec le rouleau, donnez-lui l'épaisseur d'une pièce de cinquante sous environ (pas moins), puis garnissez-en une tôle beurrée. Remplissez ensuite cette pâte avec du macaroni à l'Italienne, auquel vous ajoutez une sauce tomate. Recouvrez le macaroni avec une pâte semblable à celle qui fait le dessous; mouillez les bords, pour que les deux morceaux soient collés ensemble. Dorez à l'oeuf et mettez à four chaud. Une demi-heure de cuisson suffit.

LES SAUCES

REMARQUES:—Les grandes sauces, qui forment la base de toutes les petites sauces qui peuvent être employées en cuisine, sont: l'Espagnole, le Velouté, l'Allemande, la Béchamel.

Ces sauces, appelées autrefois coulis, sont indispensables dans les "grandes cuisines" où il faut parfois établir en peu de temps un repas copieux et varié.

De la combinaison de ces quatre sauces et de quelques additions, on peut obtenir la quantité de petites sauces qui devront être servies sur la table.

Tous ces coulis ou sauces ne sont autre chose que le jus ou suc exprimé des viandes, des légumes, des poissons, et parfois de ces trois substances mélangées.

Dans une "cuisine modeste", on peut éviter la dépense assez élevée qu'occasionnent ces jus en les remplaçant par des jus de volailles et de viandes rôties que l'on aura conservés ou par du bouillon, qui est le meilleur de tous les mouillements, lorsqu'on sait le faire bon et que l'on réussit bien les roux.

ROUX BRUN.—On fait fondre du beurre dans une casserole, et lorsqu'il bout, on y ajoute de la farine en quantité proportionnée à l'épaisseur qu'il doit avoir, et on remue vivement pour que la farine se mêle parfaitement au beurre; cette opération, qui se fait sur un feu vif, se continue jusqu'à ce que le roux ait acquis la couleur de la cannelle. On mouille pour arrêter le roux au point convenable.

On appelle roux blond celui qu'on arrête par le mouillement lorsqu'il a la couleur du café à la crème, et roux blanc celui dans lequel on mêle la farine dès que le beurre est fondu et qu'on mouille avant qu'il ait pris couleur. Ces diverses nuances de roux ont pour but de les approprier aux sauces qu'ils sont destinés à lier, et on les rend plus ou moins épais, siuvant que ces sauces sont plus ou moins claires.

Le roux brun ou cannelle est plus généralement employé, et il faut prendre garde de le laisser brûler, ce qui donne un goût âcre et amer à la sauce. On peut lui faire acquérir la couleur nécessaire par l'addition d'une petite quantité de caramel.

En faisant roussir du lard coupé en dés, on peut, après l'avoir retiré et y avoir ajouté un peu de farine, obtenir un roux qui convient à toutes les sauces dans lesquelles doit entrer du lard.

LIAISONS. — Les liaisons se font avec des jaunes d'oeufs. Il importe beaucoup de les bien réussir, car le fini des sauces en dépend, non moins que le bel aspect.

Ouvrez vos oeufs bien frais, avec précaution, en deux parties; laissez tomber les blancs, en gardant les jaunes entre les deux moitiés de coquilles et ne les transvasant de l'une à l'autre; ayez soin de ne pas les crever; lorsqu'ils sont bien nets et que vous avez enlevé le germe qui y tient, délayez-les dans très peu d'eau froide; ensuite, ajoutez quelques cuillerées de la sauce ou bouillon où vous devez les employer avec un morceau de beurre; délayez encore jusqu'à ce que le mélange soit parfait.

Retirez votre sauce ou bouillon hors du feu, versez dedans votre préparation, peu à peu, en tournant sans arrêt; puis remettez sur le feu pour faire épaissir, mais sans le laisser bouillir.

SAUCE ALLEMANDE. — Prenez une chopine environ de velouté; faites réduire à point, dans une casserole où vous aurez mis une liaison de quatre ou cinq jaunes d'oeufs, un peu de beurre; placez sur le feu, remuez avec promptitude, faites jeter une vingtaine de bouillons pour que l'oeuf soit bien cuit et la sauce bien liée.

BECHAMEL. — Passez au feu dans une casserole avec du beurre: champignons, carottes et oignons découpés, bouquet de persil; mouillez ensuite, peu à peu, avec du lait chaud et en tournant sans arrêt jusqu'à ébullition; ajoutez: sel, poivre blanc, muscade; laissez cuire doucement trois quarts d'heure environ et passez; faites, d'autre part, un roux blanc, versez-y votre lait et laissez bouillir quelques tours.

La sauce Béchamel parfaite, au gras, s'obtient en mélangeant peu à peu de la crème double avec du velouté bien réussi.

Cette sauce convient particulièrement pour les poissons et les légumes, pour les garnitures de volau-vent, etc.

SAUCE BLANCHE.—La véritable sauce bourgeoise, celle dont l'usage est le plus répandu, s'obtient en employant surtout du beurre de bonne qualité et le moins de farine possible.

On met dans une casserole un morceau de beurre gros comme un oeuf et, quand le beurre est fondu, une cuillerée à bouche de farine. Lorsque la farine est absorbée par le beurre, on verse peu à peu et en tournant toujours environ un verre d'eau bouillante. Au bout d'un instant on retire du feu, puis on ajoute un filet de vinaigre, si on l'aime, et comme liaison, soit un jaune d'oeuf, soit du beurre (gros comme une noir), sans remettre au feu.

Quand la sauce est mouillée salez et poivrez.

Si la sauce avait des dispositions à tourner, on y jetterait quelques gouttes d'ean, en tournant, pour la relier.

Pour servir avec le poisson, on y ajoute des capres ou des cornichons hachés, mais pas de vinaigre ni d'oeuf.

SAUCE BRUNE.—Se fait de la même façon que la sauce blanche, en employant de bon bouillon au lieu d'eau. On l'amène facilement au point de couleur qu'on désire; pour la faire tout à fait brune, on se servira de caramel ou de bon jus.

SAUCE A LA CREME.—Même préparation que la sauce blanche, en mouillant avec de la crème ou du lait froid, au lieu d'eau bouillante; on l'agrémente généralement avec ciboulettes et persil hachés, muscade râpée. On lui ajoute encore en bon goût et couleur agréable, si on lie avec quelques jaunes d'oeufs.

SAUCE NORMANDE.—Faites un velouté à l'essence de poisson; lorsqu'il est réduit à point, liez votre sauce avec des jaunes d'oeufs dans la proportion de 2 oeufs par chopine, à peu près.

Passez à l'étamine et tenez au chaud, à une température régulière jusqu'au moment de servir, afin qu'elle ne tourne pas.

SAUCE HOLLANDAISE. — La véritable sauce hollandaise demande peu de manipulations: on met du bon beurre frais dans une casserole, on le fait fondre à petit feu et on y mêle du sel fin, puis on bat légèrement avec une fourchette e ntenant la casserole au bord du fourneau ou au bain-marie, et on sert chaud. Cette sauce est excellente pour poissons et légumes.

SAUCE ITALIENNE.—Mettez dans une casserole un peu de persil, une échalote, champignons, le tout haché très fin; un bouquet, un verre de vin blanc; faites réduire, ajoutez sel, poivre, une cuillerée d'huile; faites bouillir encore; ajoutez bouillon et jus, selon ce qu'il faut de sauce; achevez de cuire et finissez par un morceau de beurre. On aura joint à volonté une demi-gousse d'ail et un clou de girofle.

SAUCE ROBERT. — Faites prendre couleur dans du beurre, en les remuant, à deux ou trois oignons hachés très fins; ajoutez une cuillerée de farine et remuez encore; mouillez d'un verre de bouillon, peu de sel, poivre; faites cuire. Au moment de servir, mêlez-y une cuillerée de vinaigre et de la moutarde. Faites réchauffer dans cette sauce des restes de porc frais rôti coupés en tranches, de dindon, d'oie, ou des côtelettes.

SAUCE PIQUANTE. — Mettez dans une casserole un bon verre de vinaigre, thym, laurier, une gousse d'ail, échalote, poivre; faites réduire aux deux tiers. Ajoutez du bouillon, jus, coulis, selon ce que vous aurez; passez au tamis. Lorsqu'elle est passée, faites fondre à la casserole du beurre, que vous liez doucement avec de la farine, sans roussir; versez-y la sauce, à laquelle vous ajoutez des fines herbes hachées. Faites bouillir et servez sur des côtelettes, des viandes réchauffées, etc.

SAUCE RAVIGOTE. — Prenez une poignée de fournitures, telles que cerfeuil, pimprenelle, estragon, cresson; hachez le tout très fin; mettez dans une casserole du bouillon avec sel, poivre, vinaigre; faites bouillir un moment; ajoutez un morceau de beurre manié de farine et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

SAUCE AUX TOMATES.—Mettez dans une casserole 1 boîte de tomates, 1 chopine d'eau, 2 oignons hachés, 2 carottes, ½ douzaine de clous de girofle et quelques branches de céleri; cuisez doucement pendant ½ heure, assaisonnez de sel et poivre. Liez avec un peu de farine délayée à l'eau froide. Passez au tamis et au moment de servir ajoutez 1 once de beurre frais.

SAUCE POUR DIVERSES VIANDES

Avec rosbif, servez raifort râpé.

Avec veau rôti, sauce aux tomates ou au raifort.

Avec mouton rôti, gelée de raisin de Corinthe.

Avec porc rôti, sauce aux pommes chaude.

Avec dinde rôtie, garniture aux châtaignes ou gelée de canneberges.

Avec venaison rôtie, gelée de raisin noir ou de raisin ordinaire.

SAUCE AU RAIFORT (pour Rosbif).—Râpez fin 3 cuillerées à soupe de raifort, ajoutez-y une petite cuillerée à thé de sucre, 4 de sel et 1 de vinaigre. Laissez tremper une heure et, juste avant de servir, ajoutez 4 cuillerées à soupe de crème battue jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et écumeuse.

SAUCE AUX OEUFS. — 1 oeuf bouilli dur et haché bien fin ajouté à la sauce blanche ordinaire.

SAUCE CHILIENNE

15 tomates
2 têtes de céleri
1 tasse sucre
4 gros oignons
2 baies de poivre rouge
1 tasse vinaigre
2 c. à soupe sel

Hachez d'abord les quatre ingrédients très fin et faites bouillir 3 ou 4 heures.

SAUCE AU BEURRE

2 cuillerées à soupe de farine
½ tasse de beurre
Pincée de sel
Poivre
2 tasse d'eau bouillante

Défaites le beurre en crème et ajoutez-y la farine peu à peu. Quand le tout est bien mélangé, versez l'eau bouillante et faites cuire environ cinq minutes. Ajoutez le sel et le poivre, au goût.

Servez avec du poisson rôti ou bouilli.

MAYONNAISE

2 jaunes d'oeufs crus
2 tasses d'huile d'olive
1 cuillerée à thé de moutarde préparée
Le jaune de deux oeufs cuits
2 cuillerées à thé de sel
½ cuillerée à thé de poivre
2 cuillerées à soupe de vinaigre
1 cuillerée à thé de jus de citron
Sucre

Mettez le bol à mélange dans un autre bol plus grand rempli de glace pilée. Mettez le jaune d'oeuf cru ainsi que les jaunes cuits dans le bol. Mettez un peu d'huile et battez en crème. Ajoutez la moutarde, le sel, le poivre et une pincée de sucre. Puis ajoutez l'huile, goutte à goutte, battant continuellement jusqu'à ce que le mélange soit épais et un peu brillant. Eclaircissez-le en ajoutant le vinaigre, seulement une goutte à la fois, jusqu'à ce que la mayonnaise soit de bonne consistance, assez épaisse pour se tenir ferme. Ajoutez le jus de citron et au moment de servir, ajoutez les blancs d'oeufs bien battus. Gardez cette mayonnaise bien froide.

Si on désire avoir une mayonnaise douce, il faut omettre la moutarde et le poivre. Pour une salade aux fruits, remplacez la moutarde par le sucre.

Si on veut une mayonnaise encore plus douce, il faut omettre la moutarde et le poivre et n'employer que la moitié de la quantité d'huile et de crème.

SAUCE TARTARE

1 tasse de mayonnaise
1 cuillerée à soupe de marinade aux concombbres (hachés)
1 cuillerée à soupe de câpres
1 cuillerée à thé de jus d'oignon

Mélangez bien et gardez dans un endroit frais jusqu'au moment de vous en servir.

tez dans une casserole persil, échalotes, ail et champignons, le tout haché fin. Faites cuire à feu doux avec un verre de vin blanc. Au bout de vingt minutes, ajoutez sel, poivre et une petite cuillerée d'huile; au moment de servir, liez la sauce avec un petit morceau de beurre manié avec un peu de fécule.



REMARQUES:—La salade est une des préparations culinaires les plus répandues dans toutes les classes de la société.

Les salades herbacées assaisonnées à l'huile et au vinaigre sont la transition entre le rôti et l'entremets.

On fait aussi des salades avec des légumes féculents (pois, haricots, lentilles, etc.), ou avec divers autres végétaux (concombres, betteraves, etc.), mais ces salades sont lourdes et indigestes.

Parmi les plantes que l'on comprend sous le nom de salade, la plupart sont cultivées, mais quelques-unes sont à l'état sauvage.

Parmi ces dernières, il faut citer le pissenlit, d'un goût âcre et de propriétés diurétiques et laxatives.

Le cresson de terre, le cresson des prés, etc.

Les salades cultivées sont fournies par plusieurs familles naturelles. Une des plus connues est le cresson de fontaine. Le cresson se mange avec ou sans assaisonnement, en salade ou comme garniture sur certaines viandes.

Le cresson ne doit être assaisonné qu'au dernier moment.

MANIERE D'ACCOMMODER LES SALADES. — Mettez d'abord dans la salade le sel fin, le poivre, et retournez-la, puis l'huile, et retournez encore; enfin le vinaigre, et retournez de nouveau; par ce moyen, la salade n'est jamais trop vinaigrée; si l'on a mis beaucoup de vinaigre, il se réunit au fond du saladier. On ne doit pas faire fondre le sel dans l'huile, car il ne se répartit pas d'une manière égale dans la salade.

AUTRE RECETTE. — Une autre recette, qui peut être préférée à la précédente, c'est de délayer le sel et le poivre dans le vinaigre au fond d'un saladier; on ajoute ensuite la quantité d'huile voulue et l'on remue la salade autant que l'on peut dans cette sauce.

SALADE DE PATATES. — Pour chaque tasse de patates bouillies tranchées minces, ajoutez ½ concombre, ½ tasse de céleri coupé en dés et une tasse de mayonnaise.

SALADE WALDORF.—Coupez en dés 1 tasse de pommes, 1 tasse de céleri; ajoutez le jus d'un citron, ½ tasse d'amendes Walnut cassées, assaisonnées de sel et poivre; mélangez le tout dans un peu de Mayonnaise; décorez de belles amandes.

SALADE COMBINAISON.— Disposez au fond d'un saladier des belles feuilles de laitue. Tranchez quelques belles tomates bien rouges; couvrez de bonne sauce mayonnaise; rangez les tranches de tomates ainsi préparées, sur les feuilles de laitue; saupoudrez d'un peu de persil haché.

MAYONNNAISE. — Préparez dans un bol, deux jaunes d'oeufs, une pincée de sel, une de poivre et ½ cuillerée à thé de moutarde; broyez les jaunes avec la cuiller de bois; joignez-leur peu à peu un demi verre d'huile d'olive; mettez-y ensuite une cuillerée à soupe de vinaigre; recommencez avec un demi verre d'huile, mais peu à peu et sans cesser de remuer, de façon à lui faire prendre corps. Quand l'huile et le vinaigre sont absorbés, la sauce doit être bien liée, lisse et épaisse; finissez-la avec le jus d'un citron.

La mayonnaise peut tourner dans deux cas: Premièrement, lorsqu'on n'y met pas les jaunes d'oeufs nécessaires; alors l'huile ne peut se mêler prafaitement avec les jaunes; secondement, et c'est le cas le plus grave, lorsqu'on commencerait une mayonnaise avec de l'huile qui serait à moitié figée, elle ne peut pas se lier malgré le travail et la mayonnaise tourne infailliblement. Pour remonter une mayonnaise dans le premier cas, il faut déposer un jaune d'oeuf dans un saladier, le travailler avec le fouet, prendre avec une cuiller à soupe un peu de la mayonnaise tournée, la laisser tomber doucement dans le jaune d'oeuf en continuant de travailler vivement avec le fouet; lorsqu'elle est absorbée, en remettre encore jusqu'à épuisement de la sauce, alterner de temps à autre avec un peu de vinaigre et finir en y ajoutant une pincée de sel et de poivre. La mayonnaise tournée lorsqu'on a pris de l'huile figée, se remonte de la façon suivante: Mettre le bol près du poêle, afin de faire fondre complètement l'huile, mais sans trop chauffer; la verser dans un petit pot; mettre dans le saladier une cuillerée à soupe d'eau bouillante et y verser la mayonnaise, peu à peu, pour la travailler vivement avec la cuiller de bois, elle doit alors se trouver liée et consistante.

"FRENCH DRESSING". — Mettez dans une soucoupe 1 cuillerée à thé de sel, ½ de poivre et deux cuillerées à soupe d'huile d'olive; battez avec une fourchette jusqu'à ce que le sel soit fondu, ajoutez une autre cuillerée d'huile et versez sur la salade.

SALADE DE POULET. — Prenez des restes de poulet, coupez-les en petits dés; ajoutez une quantité égale de céleri coupé en dés aussi; mélangez en assaisonnant d'huile d'olive, de vinaigre, sel et poivre. Préparez une mayonnaise bien épicée, ainsi qu'une tête de salade lavée dont on réserve le coeur; coupez celui-ci en quartiers; coupez les autres feuilles en filets, disposez-les dans un saladier. Dressez la salade de poulet en forme de pyramide, couvrez de mayannaise; prenez 2 oeufs durs, coupez-les en quartiers; appliquez sur la mayonnaise un quartier d'oeufs, puis un quartier de salade en alternant avec un quartier de citron.

SALADE DE VEAU. — On peut se servir des restes d'un rôti de veau. Enlevez soigneusement la peau et la graisse et coupez en petits dés. Préparez comme pour la salade de poulet.

SALADE DE HOMARD. — Coupez un homard en dés d'un demi pouce. Ajoutez un petit pied de céleri coupé en dés aussi et quelques feuilles de laitue; assaisonnez sel et poivre et quelques gouttes

d'huile d'olive. Garnissez le fond d'un saladier de belles feuilles blanches de laitue. Montez dans le milieu, le homard en pyramide, couvrez de mayonnaise et décorez de tranches de betteraves et d'oeufs durs coupés en quartiers.

SALADE POMMEE A LA CREME.—Préparez dans un saladier une pincée de sel, deux prises de poivre; une pointe de couteau de moutarde anglaise; délayez ceda avec une cuillerée à soupe de vinaigre et une demi tasse de crème. Mélangez la salade dans cette sauce et servez.

SALADE AUX CHOUX. — Prenez un beau chou blanc, bien pommé; coupez-le en quatre parties; supprimez-en les troncs. Prenez chaque quartier pour le couper en tranches très fines, mettez-les dans une terrine en les saupoudrant de deux pincées de sel, posez une assiette dessus, avec un poids. Laissez 1 heure en presse.

Préparez dans un saladier un oignon haché, une pincée de persil également haché, deux prises de poivre, une prise de sel, une cuillerée à soupe de vinaigre et deux d'huile de noix ou d'olives. Mélangez avec la cuiller.

Serrez les choux entre les mains pour en extraire l'huimidité; mettez-les dans le saladier, mêlez parfaitement.

SALADE aux CHOUX ROUGES.—Prenez 1 ou 2 choux rouges, fermes et de belle couleur, coupez-les en 4 parties, supprimez-en les troncs, coupez-les en tranches très fines, mettez-les dans une terrine. versez-y 1 chopine d'eau bouillante, couvrez la terrine aves une assiette.

Laissez la salade 30 minutes; égouttez en la serrant entre les mains et la finir comme il est dit plus haut.

SALADE D'ETE.—Coupez en tranches minces 3 concombres, une pomme de céleri et les fonds de 3 artichauts crus; assaisonnez-les de sel et laissez mariner 2 heures. Coupez aussi en tranches 3 bottes de radis roses, ajoutez-les aux légumes. Mettez dans un saladier une cuillerée à soupe de moutarde anglaise, délayez-la avec 2 cuillerées de bon vinaigre, 8 cuillerées d'huile, 3 prises de poivre et une pincée de cerfeuil haché. Egouttez les légumes et mêlez-les à l'assaisonnement.

SALADE DE PISSENLITS.-- Nettoyez et hachez grossièrement un petit panier de pissenlits; faites durcir 2 oeufs; coupez-les en tranches minces dans une terrine, ajoutez une cuillerée à soupe de moutarde, 3 cuillerées de vinaigre et 4 d'huile d'olives ou de noix, sel et poivre; remuez cette sauce et mélangez la salade. Dressez-la dans un saladier.

SALADE aux OEUFS DURS. — Faites durcir 6 oeufs; coupezles en tranches minces; délayez dans un saladier une cuillerée de moutarde anglaise avec deux cuillerées de vinaigre et trois d'huile, ajoutez sel et poivre; mélangez et saupoudrez les oeufs avec de la ciboulette hachée.

SALADE DE SHAMROCK

2 grosses baies de poivre
1 gros fromage à la crème
¼ tasse d'amandes de noix de Grenoble hachées
Garniture mayonnaise ou française
2 c. à soupe d'olives farcies
2 cuillerées à soupe de crème
Sel et poivre
Laittue.

Enlevez les bouts où sont les tiges des baies de poivre et faites-en sortir les grains et les coeurs. Laissez reposer les baies de poivre dans l'eau froide salée durant deux heures, puis asséchez-les et remplissez-les bien pleines de fromage, noix et olives mises en crème ensemble, assaisonnées au goût et humectées avec de la crème. Laissez reposer jusqu'à ce que ça soit ferme, puis tranchez en morceaux de ¼ pouce; versez par-dessus un peu de garniture française et servez 2 tranches à chaque personne sur un nid de coeurs de laitue. Garnissez avec des roses de radis, si c'est possible, et passez de la mayonnaise au goût.

SALADE DE BETTES

1 pinte de chou cru, rouge ou blanc, haché menu
1 pinte de betteraves bouillies et hachées
1 c. à soupe sel
¼ c. à thé cayenne
1 tête de céleri hachée
2 tasses de cassonade
1 cuillerée à thé de poivre noir
1 tasse de raifort râpé

Recouvrez avec du vinaigre bouillant et servez quand elle est chaude.

SALADE DE MADAME

6 tranches de tomates
¾ tasse d'ananas en boîte coupé en dés
¾ tasse de céleri coupé en dés
Mayonnaise
Persil en poudre
Laitue

Disposez pour chacun les salades comme suit: Mettez une tranche de tomate sur un nid de feuilles de laitue, amalgamez l'ananas et le céleri avec un peu de mayonnaise; mettez une cuillerée de ce mélange sur chaque tranche de tomates. Mettez sur le dessus une mayonnaise supplémentaire, saupoudrez de persil et servez très froide.

SALADE DE PATATES. — Coupez en petits cubes une égale quantité de patates froides bouillies et de céleri. Ajoutez un oeuf cuit dur haché ou râpé et aromatisez avec un oignon râpé, sel, poivre et paprika. Mêlez avec une garniture de salade bouillie et servez sur laitue ou chou filamenté.

GARNITURE DE SALADE

1 oeuf bien battu
1 c. à soupe sucre
1 c. à thé beurre
4 cuillerées à soupe vinaigre
1 c. à thé sel, poivre et moutarde mêlés.

METHODE. — Mêlez bien le tout ensemble, cuisez au bain-marie jusqu'à épaississement, battant constamment. Ajoutez du lait sûr ou doux pour éclaircir quand le mélange est trop épais. Cette garniture se gardera pendant quelque temps.

SALADE D'EPINARDS. — Cuisez les épinards comme de coutume, assaisonnez bien avec sel, poivre, beurre et quelques grains de moutarde, et placez dans des moules individuels froids et mouillés. Refroidissez, disposez sur des feuilles de laitues blanches, et servez avec une garniture d'oeufs cuits dur et mayonnaise ou une garniture bouillie.

SALADE DE SAUMON

2 c. à soupe huile à salade
½ c. à sel poivre
½ c. à thé sel
1 boîte saumon
2 c. à soupe vinaigre
Garniture de mayonnaise
Des oeufs bouillis dur
De la laitue frisée.

Mettez le saumon en flocons, mêlez avec de la garniture française faite avec l'huile à salade, le vinaigre, le sel et le poivre. Disposez la laitue sur le dessus, et ajoutez la garniture de mayonnaise. Garnissez avec des tranches d'oeufs cuits dur.

LES BREUVAGES

MANIERE DE FAIRE DU BON THE. — Il est utile, avant de faire l'infusion, de tiédir la théière avec un peu d'eau chaude; puis mettez votre thé (une cuillerée à thé par tasse) et versez dessus de l'eau bouillante; laissez infuser cinq minutes et servez. Il ne faut jamais faire bouillir le thé, car le principe aromatique, très volatile, s'évaporerait et il ne resterait que la matière extractive, d'une amertume très désagréable.

On trouve dans le commerce deux sortes de thé: le thé noir et le thé vert. Ce dernier, très excitant, s'emploie rarement seul. Le thé communément employé est un mélange de ces deux sortes.

Le thé des Indes est plus faible en couleur, mais plus fort en arome que le thé de Chine.

MANIERE DE FAIRE LE CAFE. — Pour avoir un bon café, il faut le moudre au moment de vous en servir. Mettez dans une cafetière une cuillerée à soupe de café en poudre pour la valeur d'une tasse; pour six tasses, cinq cuillerées suffisent. Pressez-le avec le fouloir; versez petit à petit la quantité nécessaire d'eau très bouillante; laissez filtrer et servez très chaud. Il est préférable d'employer les cafetières en terre, qui ne transmettent aucun goût au café.

Il ne faut pas non plus faire le café d'avance; il perd de son arome.

Si pourtant vous aviez besoin de le faire réchauffer, faites-le au bain-marie.

Le café bouilli perd la plupart de ses qualités. C'est aussi une mauvaise habitude de faire bouillir à nouveau le marc de la veille pour servir de base à l'infusion. On ne peut obtenir de la sorte qu'une liqueur noire, amère et dépourvue de ses qualités.

PREPARATION DU CHOCOLAT. — Pour préparer le chocolat à l'eau, il ne faut pas le râcler au couteau ou le broyer, mais le laisser en tablette ou le diviser. On le fait ensuite dissoudre doucement dans un peu d'eau sur le feu, en remuant. Faites bouillir à feu doux pendant un quart d'heure et ajoutez-y la quantité d'eau proportionnée à la consistance qu'on veut lui donner. La proportion convenable de chocolat est d'une cuillerée à thé par tasse.

CHOCOLAT AU LAIT. — Faites fondre votre chocolat comme ci-dessus, en ajoutant du lait à la place de l'eau; ajoutez la quantité de lait convenable; faites monter trois fois.

Le chocolat bien battu est plus onctueux; il gagne également à être préparé la veille pour le lendemain.

Le chocolat au lait, préférable quand il faut nourrir énergiquement, a l'inconvénient de se digérer moins aisément que le chocolat à l'eau.

VIN D'ORANGES. — Voici un vin délicieux et très facile à faire.

On prend des oranges bien mûres, on les pèle et on les coupe en tranches que l'on presse fortement ensuite pour en extraire le jus.

Avoir soin de ne pas conserver les pépins et ajouter deux livres de sucre blanc par gallon de jus d'orange.

La fermentation en récipient fermé est de toute nécessité.

Le vin résultant de ce procédé a la couleur de l'ambre et l'arome fort agréable de l'orange. Le vinaigre peut se faire avec les rebuts et avec les pelures.

VIN DE QUINQUINA. — Quinquina gris, 1½ once; alcool à 60 degrés, 2 onces; vin rouge, une pinte.

Concassez le quinquina, versez l'alcool dessus; laissez en contact pendant vingt-quarte heures. Ajoutez le vin; faites macérer pendant dix jours, en agitant de temps en temps. Passez avec expression et filtrez.

Préparez de la même manière le vin de quinquina jaune et le vin de quinquina rouge, en remplaçant l'once et demie de quinquina gris par une once seulement de quinquina "calisaya" ou de quinquina rouge.

ADVOCAAT. — Préparez l'onctueux advocaat, que vous servirez en de grands verres à liqueur ou en de minuscules verres à punch; il serait dangereux de choisir des verres trop volumineux!

Prenez six oeufs d'une fraîcheur absolue, séparez les blancs des jaunes et travaillez ceux-ci avec une demi-livre de sucre en poudre pendant au moins une demi-heure: de la légèreté de ce travail dépendra la réussite.

Puis ajoutez peu à peu trois blancs d'ouefs battus en neige. Tout doucement, versez dans le mélange, en battant toujours et sans cesse, une chopine de cognac ou de bon rhum; c'est le point essentiel. Battez encore le tout légèrement: vous devez obtenir une crème parfaitement lisse et onctueuse. Vous pouvez la mettre en bouteille, bouchée bien hermétiquement: l'advocaat se conservera pendant quelques semaines.

VIN CHAUD A L'ORANGE. —Râpez le zeste de cinq oranges sur 2 livres de sucre blanc. Mettez dans un large bol et versez une chopine d'eau bouillante. Couvrez, afin que l'arome du zeste d'orange ne s'évapore pas. Ajoutez deux bouteilles de vin rouge et autant d'eau bouillante. Exprimez, en dernier lieu, le jus de cinq ou six oranges. Servez très chaud dans des verres à punch.

BIERE DE MENAGE. — Prenez ½ livre de houblon, que vous laissez bouillir une demi-heure dans 3 gallons d'eau; passez le liquide dans un vase et ajoutez-y 5 livres de sucre, ¼ livre de levure de bière. Délayez le restant dans l'eau; versez-le dans un baril disposé dans un lieu à la température de 70 degrés. A mesure que la fermentation s'opère, la mousse est rejetée par la bonde du baril, que l'on doit laisser ouverte; remplacez-la par de l'eau froide. Aussitôt que la mousse est affaissée, collez la bière avec sept ou huit feuilles de gélatine dissoute.

Au bout d'un ou deux jours, mettez la bière en bouteilles; bouchez-les, ficelez-les et tenez-les en lieu frais. Une semaine après, la bière est bonne à boire.

LIQUEUR D'ANANAS. — Prenez une pinte de lait pur, à laquelle on commence par mélanger un ou deux petits verres à liqueur de kirsch, ainsi qu'un peu de poudre de vanille, une pincée. Ensuite,

on coupe deux ou trois belles tranches d'ananas en petits morceaux, que l'on met dans le lait, avec du sucre en poudre. Le tout ainsi préparé restera en macération pendant deux ou trois heures, et sera prêt à être dégusté.

CASSIS. — Dans un récipient de grandeur suffisante, écrasez deux livres de cassis égrenés. Ajoutez trois pintes d'eau-de-vie, une livre et demie de sucre blanc, 2 gr. de cannelle et autant de clous de girofle. Laissez macérer pendant une quinzaine de jours en ayant soin de remuer tous les jours, et de ne pas laisser entre temps le récipient ouvert. Au bout de ce temps, passez au tamis, puis filtrez, et mettez en bouteilles.

GROG. — Mettez dans un verre du sucre, une tranche de citron; remplissez-en le quart avec de l'eau-de-vie et le reste d'eau chaude.

GROG AMERICAIN. — Le grog américain se fait en employant du punch en place d'eau-de-vie.

PUNCH. — Ordinairement, le punch se boit chaud; cette liqueur est très agréable et même fortifiante; on peut en boire sans inconvénient; au contraire, elle aide à la transpiration, qui pourrait avoir été arrêtée par la pluie, l'humidité ou le froid.

PUNCH CHAUD ORDINAIRE. — Râpez sur du sucre ou levez le zeste d'une orange et celui d'un citron; faites-les infuser vingt minutes dans un verre de sirop froid; si les zestes sont râpés sur le sucre, l'infusion n'est pas nécessaire.

Imbibez avec de l'eau froide 1 livre de sucre; mettez-le dans un vase en porcelaine ou dans un poêlon d'office: ajoutez le suc de l'orange et du citron râpé, une bouteille de rhum et une bouteille de cognac; faites enflammer le liquide, remuez avec une cuiller afin d'entretenir la flamme; quand il est bien chaud, éteignez; ajoutez le sirop infusé, en le passant; servez dans des verres.

VIN CUIT. — On égrène du raisin que l'on met dans une cruche de grès ou un bocal de verre, de façon à occuper les trois quarts de sa capacité. Après avoir écrasé sommairement ce raisin, on remplit le récipient avec de la bonne eau-de-vie, on bouche et on laisse dans cet état pendant trois ou quatre semaines. On filtre ensuite, on ajoute ½ livre de sucre par pinte de liquide et une petite quantité de vanille. On porte le mélange à l'ébullition; au premier bouillon on filtre de nouveau; on met en bouteilles et on bouche après refroidissement.

VINAIGRE DE POIRES — Voici un moyen de tirer parti des poires qui ne sont utilisables ni pour la table, ni pour les confitures ou compote. Coupez-les et pressurez-les pour en extraire le jus; en un mot procédez comme si vous vouliez faire du cidre. Mettez le jus ainsi recueilli dans une cruche ou un petit tonneau, suivant la quantité; ajoutez une très petite proportion de vinaigre ordinaire et laissez fermenter dans un endroit chaud. Vous obtiendrez un excellent vinaigre que vous pourrez entretenir indéfiniment en ajoutant, au fur et à mesure qu'il s'épuisera, du jus de poires, ou, à défaut, du cidre ou du vin ayant subi un commencement d'altération.

VINS DE FRUITS. — On peut employer les fruits ci-après: Mûres, groseilles, pommes, fraises, baies de sureau, cassis, fruits, etc. Il suffit d'écraser les fruits dans des cuves ou tonneaux qu'on laisse dans un endroit dont la température n'est pas inférieure à 70 degrés. Après fermentation, on soutire et on met en bouteilles ou en fût.

LIQUEUR DE FRAMBOISES — Epluchez et passez 4 livres de framboises; mettez au frais jusqu'à ce que le suc soit clarifié. Enlevez alors l'écume et passez le suc à travers un linge. Mêlez-lui 3 pintes de sirop; filtrez et enfermez en bouteilles.

SIROP DE THE. — Infusez pendant deux heures, ¼ livre de thé avec une pinte d'eau bouillante. Passez le thé et ajoutez 4½ livres de sucre. Lorsque le sucre sera fondu, mettez en bouteilles. Une cuillerée de ce sirop, ajoutée à une tasse d'eau froide ou chaude, donnera un excellent thé instantané.

KIRSCH DE MENAGE. — Cassez 1 livre de noyaux de cerises; mettez-les dans un bocal avec deux pintes d'eau-de-vie et quelques amandes d'abricots sans peau; fermez et faites macérer six semaines au soleil. Passez; ajoutez 1 livre de sirop; filtrez et mettez en bouteilles.

CORDIAL AUX PISSENLITS

2 pintes de pissenlits en fleurs
4 pintes d'eau bouillante
3 livres de sucre
2 oranges
1 citon

Versez l'eau bouillante avec les fleurs de pissenlits et laissez reposer toute la nuit. Egouttez, et ajoutez au liquide le sucre dissous dans l'eau bouillante, les oranges et le citron taillés en tranches minces. Laissez reposer trois jours et coulez avant de servir.

SERVICE DES VINS A TABLE

Avec les huîtres: — Sauternes, Chablis, Mâcon.

Après le potage: — Madère, Xérès.

Pendant le Premier Service: — Saint-Julien, Saint-Emilion, Léoville, Château Laffitte.

A partir des Rôtis: — Volney, Pommard, Chambertin, Corton, Tokai.

A partir des Entremets:—Muscat, Frontignan, Lunel, Malaga, Alicante.

Puddings et Desserts

PLUM-PUDDING. — Hachez 1 livre de graisse de rognon de boeuf sans peau ni nerfs; mettez-la dans une terrine et ajoutez-y 1 ½ livre de farine, 1 livre de raisins de Corinthe dont vous ôterez les pépins, le zeste d'un citron haché fin, une poignée de cédrat confit coupé en petits dés, un peu de sel fin, sucre en poudre, huit oeufs entiers, deux petits verres d'eau-de-vie et un bon verre de vin de Madère. Mêlez bien le tout et faites de ce mélange une pâte un peu liquide. Il faut le laisser cuire cinq à six heures et le retourner d'heure en heure.

Quand il est cuit, retirez-le de la marmite, égouttez-le, placez-le dans un bol, renversez sur un plat et servez-le chaud.

Il se mange chaud, coupé par tranches et arrosé de rhum, auquel on met le feu, ou avec de la sauce.

Pour varier le goût du plum-pudding, on ajoute encore aux substances indiquées ci-dessus des amandes douces, des écorces de cédrats, d'oranges et de citrons confits; de l'angélique confite, le tout coupé par filets, même des clous de girofle, de la muscade et d'autres aromates pulvérisés en quantités modérées.

PUDDING AUX ORANGES. —Prenez 2 ou 3 citrons, selon la grosseur et la fraîcheur, ôtez les pelures et coupez-les en petits morceaux, enlevez les graines et mettez-les dans une chopine ou deux d'eau. Faites bouillir et ajoutez une grande tasse à thé de sucre (plus si vous le voulez). Quand ils ont bien bouilli, ajoutez de la fécule de blé-d'Inde dissoute jusqu'à ce que le tout soit assez épais. Laissez encore bouillir un peu et faites refroidir à la chaleur du lait chaud. Dans votre plat à pudding, coupez en tranches 4 oranges de bonne grosseur, pelez et enlevez-en les graines; saupoudrez dessus ½ tasse de sucre. Sur ces oranges versez la préparation ci-dessus, bien assaisonnée avec du citron ou de l'essence de citron. Quand elles sont refroidies, versez dessus les blancs de deux oeufs bien battus; sucrez et assaisonnez un peu. Quelques-uns mettent à la place des oranges, des pommes, des pêches, des poires ou tout autre fruit.

PUDDING ROULE. — Dans une chopine de farine, mettez 2 cuillerées à table de suif haché très fin; 1 petite cuillerée à thé de soda, 1 cuillerée à thé de crème de tartre et une pincée de sel. Mélangez bien ensemble. Prenez autant de lait doux qu'il en faut pour en faire une pâte molle. Roulez cette pâte de l'épaisseur d'un demi-pouce et étendez bien dessus vos confitures. Roulez ensuite et mettez dans un plat rond; faites cuire à la vapeur durant une heure.

PUDDING AU RIZ SANS OEUF. — Prenez deux pintes de lait, ½ chopine de riz, de sucre, du sel et de la muscade. Un peu de raisin rend la chose meilleure, mais on peut s'en dispenser sans nuire au goût. Faites cuire pendant 2 heures dans un fourneau lent. C'est excellent avec du sucre et de la crème.

PUDDING ECONOMIQUE. —Prenez ½ tasse de riz, 1 pinte de lait doux. Faites mitonner 1 ½ heure en brassant de temps à autre. Ajoutez 2 cuillerées à soupe de sucre et un petit morceau de beurre. Faites cuire lentement pendant 1 heure. On doit le manger avec de la crème et du sucre, chaud ou froid.

PUDDING AU GINGEMBRE.—Prenez 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait, ½ tasse de beurre, 2 pleines tasses de farine, 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de crème de tartre. Faites cuire à la vapeur pendant 2 heures. Mangez-le avec la sauce liquide.

LE ROI DES PUDDING. — Prenez une chopine de miettes de pain très fines, 1 pinte de lait, 1 tasse de sucre, les jaunes de 4 oeufs bien battus, râpez l'écorce d'un citron et mettez du beurre la grosseur d'un oeuf. Mêlez et faites cuire. Fouettez bien vos 4 blancs d'oeufs avec une tasse de sucre et le jus d'un citron. Répandez sur votre pudding après qu'il est cuit une couche de gelée ou viande fraîche, versez vos blancs d'oeufs et votre sucre dessus cette gelée. Remettez au feu pendant une minute. Servi froid, c'est excellent.

PUDDING BAGATELLE. — Coupez un biscuit spongieux fraîchement cuit en carrés et placez ces derniers dans un plat de verre. Versez sur chaque carré des confitures au raisin de Corinthe ou aux framboises, ou, en été, des fraises fraîchement cueillies. Remplissez le plat avec de la crème fouettée. Les gâteaux roulés à la gelée sont servis de la même manière sans confitures et sont aussi excellents.

UN PUDDING ECONOMIQUE. — Pelez et râpez 3 patates de moyenne grosseur, asséchez-les au moyen d'un morceau de linge jusqu'à ce qu'elles soient sans eau. Faites bouillir 1 chopine de lait et brassez-le dans vos patates. Quand elles seront froides, mélangez-les dans une pinte de lait frais, 2 oeufs, de la canelle et du sel; sucrez au goût et ajoutez des fruits si vous voulez. Faites cuire doucement pendant 2 heures.

CREME BAVAROISE.—Prenez une demi-boîte de gélatine, faites tremper dans une demi-tasse d'eau pendant une heure. Prenez 1 pinte de crème douce, 1 tasse de sucre, 4 jaunes d'oeufs et une cuillerée à thé de vanille. Faites chauffer la moitié de la crème, versez-la en brassant dans votre gélatine ainsi que les 4 jaunes d'oeufs et le sucre ensemble; faites chauffer, faisant bien attention de ne pas laisser bouillir ce mélange. Battez l'autre moitié de la crème en gelée en y ajoutant, tout en continuant de battre, votre crème chauffée, une cuillerée à la fois. Plongez un moule dans l'eau froide, versez-y votre crème et laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle soit raffermie. Quand elle est froide, mettez-la dans des plats en verre et servez-la dans des soucoupes avec ou sans crème.

CHARLOTTE RUSSE.—Prenez 1 pinte de crème douce (pas trop épaisse), 1 tasse ½ de sucre, 2 cuillerées à thé de vanille, 1 boîte de gélatine. Une heure avant de servir, versez sur votre gélatine de l'eau froide juste assez pour couvrir, tenez prêts des plats garnis de tranches minces et fraîches de gâteaux spongieux. Battez la crème, le sucre et la vanille jusqu'à

ce que le tout soit parfaitement léger et fouetté. Faites dissoudre la gélatine en la plaçant au-dessus d'un plat d'eau chaude. Battez-la en crème quand elle est un peu revenue, remplissez vos plats garnis de tranches de gâteaux.

MERINGUE.—On appelle meringue, des blancs d'oeufs battus en neige et séchés au fourneau. Ajoutez une pincée de sel à deux blancs d'oeufs frais, battez-les dans un plat grand et profond avec une fourchette ou un appareil spécial en vetne chez tous les quincailliers. Lorsque les oeufs sont en neige épaisse et floconneuse, ajoutez-y graduellement 4 cuillerées à soupe de sucre en poudre et quelques gouttes d'essence de vanille ou citron au goût.

SOUFFLE AU CITRON. — Une demi-chopine de lait, 1 cuillerée à thé d'essence de citron, 3 cuillerées à soupe de sucre, 1 cuillerée à soupe de beurre, 2 de farine, 4 oeufs; mettez le lait dans une bouilloire double et placez sur le feu, battez le beurre en crème et ajoutez la farine; versez graduellement sur la farine et le beurre le lait bouillant que vous agiterez tout le temps; remettez sur le feu et faites cuire pendant 10 minutes. Ajoutez alors le sucre et l'essence de citron, retirez du feu et ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus et laissez refroidir. Ausstitôt froid, ajoutez les blancs d'oeufs battus en neige et faites cuire au four 25 minutes. Servez immédiatement avec une sauce crème à la vanille.

CREME A LA GLACE (ICE CREAM). — Pour 2 pintes de crème à la glace, il faut 1 ½ chopine de lait, une chopine de crème douce, 2 tasses de sucrre, 2 oeufs et 2 cuillerées à soupe de farine. Faites bouillir le lait. Dans un bol, mettez la farine et une tasse de sucre. Ajoutez les oeufs en battant le mélange jusqu'à ce qu'il soit très léger. Remuez ceci dans le lait bouillant que vous ferez cuire pendant 20 minutes en remuant souvent, retirez du feu, ajoutez le restant du sucre et la crème, laissez refroidir avant de vous servir du congélateur (freezer).

SUCRE A LA CREME. — 2 tasses de sucre blanc granulé, 1 cuillerée à soupe de beurre, une tasse de crème, essence de vanille; mélangez le sucre et la crème et lorsque ce mélange est chaud, ajoutez-y quelques gouttes d'essence de vanille, agitez vigoureusement et continuellement; aussitôt qu'il y a ébullition, ajoutez le beurre, continuez à remuer jusqu'à ce que le tout devienne en crème, enlevez du feu et battez jusqu'à refroidissement; versez alors dans des plats beurrés.

MARSHMELLOWS.— I once de gélatine, 2 tasses de sucre, 1 tasse d'eau, 1 cuillerée à thé d'essence de vanille. Mettez la gélatine dans un bol et ajoutez ½ tasse d'eau. Mettez le sucre et le reste de l'eau dans une casserole et faites bouillir à 217° F. N'agitez pas après que l'eau a commencé à bouillir, versez lentement sur la gélatine en fouettant continuellement pendant 10 minutes. Ajoutez l'essence et continuez à fouetter jusqu'à consistance de beurre, versez immédiatement dans des moules beurrés et saupoudrez de cornstarch.

TIRE AU CHOCOLAT. — Mélangez deux tasses de sucre granulé, trois tasses de chocolat râpé et une demi-tasse d'eau bouillante; faites bouillir le tout ensemble, ajoutez un morceau de beurre de la grosseur d'une noix et brouillez jusqu'à ce que le mélange se brise, enlevez du feu et laissez refroidir; tirez et coupez de la grandeur voulue.

MACEDOINE AUX FRUITS. —1 once de gélatine, 1 tasse d'eau bouillante, 3 bananes, ¾ livre de raisins blancs, ¼ livre raisins bleus, 2 oranges, 4 onces de sucre, 1 once de pea-nuts, 1 bouteille de vin blanc. Faites dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Disposez les fruits dans un moule d'une jolie manière, ajoutez la gélatine au vin blanc et servez très froid.

CREME BAVAROISE.--Ajoutez ½ once de gélatine et 2 onces de sucre à 1 chopine de lait et tournez sur le feu jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Fouettez une tasse de crème que vous parfumerez de quelques gouttes de vanille. Mélangez-la avec la gélatine dissoute. Quand elle commencera à durcir, versez-la dans un moule lavé à l'eau froide. Pour servir, renversez sur un plat et décorez de fruits confits.

BLANC-MANGE AU CARAMEL.—Faites dissoudre 1 once de gélatine dans ½ tasse d'eau chaude. Faites cuire ½ tasse de sucre en caramel, ajoutez alors la gélatine dissoute, 3 tasses de crème, ½ tasse de sucre et quelques gouttes de vanille. Coulez dans des petits moules et laissez durcir. Servez avec une sauce crème.

CREME CHESTER.—Hachez fin ½ tasse de figues, ajoutez le jus de 2 oranges. Faites dissoudre ½ once de gélatine dans ½ tasse d'eau bouillante. Fouettez 2 tasses de crème, ajoutez-y ½ tasse de sucre, les figues et ½ tasse de riz bouilli. Mélangez avec précaution et laissez durcir dans un moule. Servez avec de la crème.

CREME CHARTREUSE. — Mettez ½ once de gélatine dans une casserole avec ½ tasse d'eau et quelques pelures d'orange. Laissez dissoudre lentement pendant ½ heure. Mettez dans 1 tasse le jus d'une orange et d'un citron, ajoutez à la gélatine et faites chauffer sans bouillir. Retirez alors du feu, ajoutez 2 oeufs bien battus, versez dans un moule et laissez durcir.

PECHES A LA REINE.—Faites dissoudre 1 once de gélatine dans 1 tasse de lait sucré. Passez au tamis assez de pêches pour faire un demiard de pulpe; ajoutez-le à la gélatine ainsi qu'une tasse de crème fouettée. Versez dans un moule et laissez durcir. Pour servir, décorez de moitiés de pêches remplies de crème fouettée.

POUDING A LA NEIGE.— Faites tremper pendant 1 heure les les ¾ d'un paquet de gélatine dans juste assez d'eau pour le couvrir. Prenez alors 1 pinte d'eau, 2 tasses de sucre, le jus et l'écorce de 2 citrons et les blancs de 8 oeufs. Faites chauffer l'eau et la gélatine, versez-y et brassez le sucre et le citron râpé et faites ensuite ressuyer et refroidir jusqu'à ce qu'elle soit épaisse. Battez les blancs des oeufs en gelée épaisse, ajoutant la gélatine par petites quantités et battant le tout en écume. Versez ceci dans un plat en verre, mettez-le dans une place fraîche ou sur la glace. Prenez un autre plat en verre rempli de crème fouettée pour servir en même temps que ce pouding, qui fait un joli dessert pour le dîner.

POUDING AUX POMMES ET AU SAGO. — Faites bouillir une tasse de sago avec assez d'eau pour en faire une bouillie pas trop claire. Pelez et coupez environ 8 pommes et mettez-y du sucre et de la muscade au goût. Versez dessus le sago et faites cuire une heure. Servez avec de la crème ou de la sauce.



Procurez-vous votre exemplaire de ce fameux livre de recettes

Dont se servent déjà 850,000 ménagères canadiennes

Vous avez sans doute ouï parler de la fameuse "Cuisinière" Five Roses. C'est un recueil de 144 pages qui contient 1001 recettes éprouvées, avec un grand nombre d'illustrations coloriées. Ces recettes embrassent en entier le procédé de la cuisson ou du rôtissage. Voici qui vous donnera une idée de la variété et de l'abondance du contenu: recettes pour 131 gâteaux différents, 43 sortes de tartes et 68 puddings.

Croiriez-vous que la compilation de ce livre nous a coûté une petite fortune? Il a fallu des années pour recueillir toutes ces formules et en trier celles qu'on jugea dignes de paraître dans un volume de cette envergure. Nous faisons une offre spéciale pour introduire la "Cuisinière", 30 cents seulement pour un. Envoyez l'argent ou les timbres-postes aujourd'hui au

Directeur de la Publicité
LAKE OF THE WOODS MILLING Co.
Montréal, P. Q.

EMPLOYEZ CE COUPON

Lake of the Woods Milling Co.
Montréal, P. Q.

Vous trouverez ci-inclus, des timbres-postes d'une valeur de trente centins en retour de quoi veuillez m'expédier un exemplaire de votre fameuse "Cuisinière Five Roses".

NOM. . . . .

ADRESSE . . . .

LES PATISSERIES

REMARQUES:—Une ménagère doit savoir faire un peu de pâtisserie, d'autant plus que cela n'est pas difficile à apprendre. Cependant, pour bien réussir la pâtisserie, il faut de la pratique, surtout pour apprendre à cuire, ce qui est le point le plus important. Il faut d'abord apprendre à diriger la chaleur du fourneau. Cela est affaire de pratique et d'attention. Les divers ustensils qui servent à la confection des pâtes doivent être lavés, grattés et tenus excessivement propres chaque fois que l'on vient de s'en servir.

DORAGE.—Au moment d'enfourner, on dore légèrement avec du jaune d'oeuf et à l'aide d'un pinceau les pâtisseries légères.

GLAÇAGE. — Pour glacer les gâteaux sucrés, on les retire du four étant presque cuits, on les saupoudre de sucre en poudre mêlé à un quart de fécule et on les remet au four pour terminer la cuisson et faire prendre couleur.

COLLAGE.—Pour faire adhérer ensemble deux pièces de pâte, on mouille les parties à coller avec de l'eau froide.

Une recommandation importante est la consistance du beurre, particulièrement pour le feuilletage. S'il n'est pur et bien fabriqué, surtout en été, il doit être manié et lavé pendant deux ou trois minutes dans de l'eau très froide, de l'eau de puits de préférence, puis le presser dans un linge afin d'en extraire toute l'eau.

Si le beurre est trop mou, il faut travailler la pâte dans un endroit frais et mettre le beurre à tremper dans l'eau très froide pour le raffermir.

Si, au contraire, il est trop dur, il faut broyer et manier le beurre à sec pour le ramollir avant de l'employer.

PATE FEUILLÉE. — Mélangez ¼ de livre de beurre et 1 livre de farine; assemblez en tas sur la table; écartez au centre pour faire un creux où l'on met une pincée de sel et deux verres d'eau froide; mélangez peu à peu eau et farine, à l'aide de la main droite, de façon à former une pâte lisse et un peu molle, se détachant de la table et de la main sans laisser de traces; roulez-la à une épaisseur d'un demi-pouce et mettez au froid.

Mouillez un linge à l'eau froide, étendez-le sur la table; mettez au milieu ¾ de livre de beurre; enveloppez-le avec le linge, frappez-le avec le rouleau pour l'amolir; divisez-le en 3 parties en les aplatissant avec la main, de manière à en former 3 galettes très minces que l'on met au froid 15 minutes. Maintenant, saupoudrez légèrement de farine la table et le rouleau; placez la pâte froide sur la table avec une des galettes de beurre au milieu, repliez la pâte sur le beurre, de manière à diviser la pâte en trois; repliez les bouts sur le centre; la pâte a maintenant une forme rectangulaire et avec un peu d'attention il est aisé de lui conserver cette forme. Roulez à une épaisseur d'un quart de pouce et repliez comme la première fois, mais sans beurre; au 3ième roulage, ajoutez le 2ième morceau de beurre et continuez, ajoutant le beurre à chaque tour alternatif, comme il y a 3 morceaux de beurre, cela donnera 6 tours. Tenez au froid jusqu'au moment de vous en servir. Si durant le travail la pâte s'attache à la table ou au rouleau, retournez au froid quelques minutes. La pâte feuilletée doit être froide comme de la glace, au moment de la mettre au four; si elle amollit en la travaillant, remettez-la au froid pour la faire durcir. Le fourneau doit être chaud et tenu à la même température durant la cuisson.

PATE BRISÉE.—La pâte brisée est journellement employée dans les familles pour les tartes, pâtés, etc. Chaque ménagère a sa recette favorite qui souvent a été transmise de la mère à la fille depuis des générations. Une bonne proportion est celle-ci: 1 livre de farine, 1/3 de livre de saindoux, gros comme un oeuf de beurre, 2 verres d'eau froide, une pincée de sel. Se souvenir que les pâtes doivent être mises au four, très froides, glacées même.

TARTE AUX CITRONS. — 1 citron, 1 tasse de sucre, ½ tasse d'eau, 2 oeufs, 1 cuillerée à thé de beurre; couvrez le fond d'une assiette à tarte de pâte brisée, remplissez de la préparation. Faites cuire à feu vif.

TARTE A LA CITROUILLE.—Une tasse de citrouille cuite passée au tamis, 1 tasse de lait bouillant, 1 cuillerée à thé de sel et une de gingembre râpé, 2 oeufs bien battus et ½ tasse de sucre. Faites cuire comme la tarte aux citrons.

TARTE AUX ORANGES. — Faites cuire deux pommes en compote, mettez-les sur un fond de pâte brisée. Pelez et tranchez ensuite une orange de bonne grosseur, de laquelle vous enlèverez les graines, ajoutez aux pommes sucrées; couvrez de pâte dorée aux oeufs. Faites cuire dans un four modérément chaud.

TARTE A LA CREME. — Prenez une tasse de crème douce, 1 petite tasse de sucre, 1 cuillerée à table de farine, les blancs de deux oeufs battus en neige; couvrez le fond d'une assiette de pâte; versez-y la crème préparée. Cuisez au four modéré. Pour être servie froide.

TARTE LAFAYETTE. — Travaillez à la main 2 tasses de sucre et une tasse de beurre; ajoutez 4 jaunes d'oeufs, un à la fois, et en dernier lieu 1 tasse de lait. Tamissez 4 tasses de farine avec 3 cuillerées à thé de poudre à pâte. Mélangez le tout ensemble en battant vigoureusement 10 minutes; ajoutez les 4 blancs d'oeufs battus en neige et faites cuire au four, modéré.

TARTE AUX OEUFS. — Couvrez le fond d'une assiette à tartes de pâte brisée. Faites bouillir une chopine de lait. Délayez une cuillerée à soupe de farine ou cornstarch dans ½ tasse de lait froid, ajoutez-le au lait bouillant, cuisez 5 minutes. Laissez refroidir quelques minutes. Finissez avec 3 oeufs battus, ½ tasse de sucre et quelques gouttes d'essence de vanille. Versez sur la pâte et cuisez au four, modéré.

PATE A NOUILLES. — Faites une pâte un peu épaisse avec ½ livre de farine, six jaunes d'oeufs deux blancs, un peu de sel et d'eau. Saupoudrez de farine votre planche à pâtisserie, et étendez-y votre pâte avec le rouleau. Il faut qu'en allongeant cette pâte, elle ne se casse pas et qu'une fois aplatie, elle ne soit pas plus épaisse qu'une feuille de papier. Dès qu'elle est arrivée à cette épaisseur, laissez-la reposer au moins deux heures, puis coupez des petites bandes pas plus larges que des fétus de paille; posez ces bandes sur un linge blanc et laissez-les reposer dans un endroit un peu chaud. Pour employer les nouilles, faites-les cuire une demi-heure dans du bouillon gras bouillant, ou de l'eau avec du sel. Lorsque les nouilles sont cuites, accomodez-les au beurre comme le macaroni, mais ne mettez pas de fromage.

TARTE AUX POMMES. — Faites bouillir 4 grosses pommes dans le moins dl'eau possible, ajoutez les jaunes de deux oeufs et une pincée de sel. Mettez dans vos tartes avec 1 tasse de sucre et une pincée de muscade, couvrez de pâte dorée aux oeufs et faites cuire au four pendant 30 minutes.

LA MANIERE DE PREPARER UN GATEAU.—Mettez à votre portée tous vos matériaux avant de commencer un gâteau, c'est-à-dire, voyez à ce que la farine, le beurre, le sucre soient pesés ou mesurés à la quantité indiquée dans la recette, réglez le feu de manière à ce que le fourneau soit à la bonne température. Les gâteaux minces demandent un four plus chaud que le pain et doivent être cuits en 10 à 15 minutes. N'employez dans vos gâteaux que les meilleurs ingrédients, car il est de beaucoup préférable de se passer de gâteaux que d'en faire avec du mauvais beurre, des oeufs "chaulés", du lait sûri, ou avec de la farine d'une mauvaise qualité, ne pas employer de sucre "cassonade" dans un gâteau; le sucre blanc granulé seul devrait être employé. Ne battez vos oeufs qu'au dernier moment, lorsque vous êtes prêtes à vous en servir. Mesurez et pesez vos ingrédients avec soin et employez-les tous sans en laisser au fond des vaisseaux. Les gâteaux se divisent en deux catégories: ceux faits avec du beurre (Pond Cake), et ceux sans beurre (Sponge Cake).

GATEAU AU BEURRE. — Mettez dans une terrine ¼ livre de sucre granulé et travaillez vigoureusement 10 minutes; ajoutez 4 jaunes d'oeufs, un à la fois, afin d'en former une pâte lisse et légère. Fouettez les 4 blancs d'oeufs, mélangez-les avec la préparation de la terrine en même temps que 2 tasses de farine et 3 cuillerées à thé de poudre à pâte; lorsque le mélange est fait, beurrez une lèchefrite à gâteaux, versez la pâte dedans, égalisez-la au couteau, mettez-la au four pour la cuire 20 minutes. Alors renversez le gâteau sur la table et laissez-le refroidir.

SPONGE CAKE.--Mettez dans une terrine ¼ de livre de sucre; travaillez-le avec 4 jaunes d'oeufs pendant 10 minutes; fouettez les blancs, mêlez-les dans la préparation aux jaunes d'oeufs, en remuant délicatement en même temps que ¼ de livre de farine et 3 cuillerées à thé de poudre à pâte. Ajoutez assez de lait pour en faire une pâte molle. Faites cuire comme pour le gâteau au beurre.

ROULEAU A LA GELEE.— Une tasse de farine, une tasse de sucre, deux cuillerées à thé de poudre à pâte et 3 oeufs, une pincée de sel. Battez les oeufs, ajoutez le sucre et le sel, tamissez la farine et la poudre à pâte; ajoutez-la au reste et battez 10 minutes. Mettez dans une lèchefrite à gâteaux et cuisez au four 15 minutes. Démoulez sur une servette, masquez de gelée et roulez immédiatement avant qu'il refroidisse.

GATEAU SELMA.—Une tasse et demie de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, une tasse de sucre, 2 oeufs et une tasse de lait. Mélangez bien ensemble dans une terrine, battez vigoureusement pendant 10 minutes et cuisez au four 15 minutes, démoulez, laissez refroidir et couvrez d'un glacé aux oranges.

GLACE AUX ORANGES
Ajoutez le jus d'une orange à un blanc d'oeuf, battez 2 minutes, ajoutez alors lentement une tasse de sucre en poudre, en battant avec une fourchette continuellement, étendez sur le gâteau avec un couteau et finissez de décorer avec des tranches d'orange confites au sucre.

PAIN DES ANGES.—½ tasse de beurre, 1½ de sucre, 2 tasses de farine, ½ tasse de lait, 4 blancs d'oeufs, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte et quelques gouttes d'essence de vanille. Cuisez dans un moule spécial en vente chez tous les quincailliers.

GATEAUX DELICATS. — Prenez 1 tasse de sucre, ¾ de tasse de beurre, ½ tasse de lait, 2 tasses de farine, les blancs de 3 oeufs,

2/3 de cuillerée à thé de crème de tartre et ½ cuillerée à thé de soda.

GATEAUX BLANCS.— Prenez deux tasses de sucre pulvérisé, ½ tasse de beurre, 1 tasse de lait doux, 2 tasses de farine, les blancs de 6 oeufs battus en neige, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte et une cuillerée à thé d'extrait de citron.

GATEAUX AUX POMMES. —Prenez deux tasses de mélasse que vous faites bouillir 15 minutes, ajoutez-y trois tasses de pommes tranchées et faites bouillir une heure. Quand c'est froid, ajoutez 2 oeufs et brassez bien, 2/3 de tasse de beurre, 1 tasse de lait doux, 1 cuillerée à soupe de soda, 3 tasses de farine, du clou, de la cannelle, du piment et de la muscade.

PAIN MARBRE. — La partie blanche se compose: d'un quart de tasse de beurre, ¾ de tasse de sucre, 1 tasse de farine, ¼ de tasse de lait, les blancs de deux oeufs, ½ cuillerée à thé de crème de tartre et ½ cuillerée de soda. La partie brune se compose: d'un quart de tasse de beurre, ½ tasse de sucre, ¼ de tasse de mélasse, 1 tasse et demie de farine, 1 tasse de lait, les jaunes de 2 oeufs, ½ cuillerée à thé de soda, ½ cuillerée à thé de clou, cannelle, muscade. Faites cuire pendant 2 heures dans un fourneau à une chaleur modérée.

GATEAUX AUX NOIX. — Prenez 2 tasses de sucre, 1 tasse de beurre, 3 tasses de farine, ½ tasse d'eau froide, ½ tasse de lait, 4 oeufs, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, 2 tasses de noix concassées (celles qui ont l'écorce raboteuse sont les meilleures). Brassez ½ tasse de noix dans la pâte et faites cuire dans 2 lèchefrites. Couvrez les deux gâteaux et glacez bien. Saupoudrez la glace de noix concassées et mettez les deux gâteaux ensemble.

GATEAUX EPICES.—Prenez 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait sur, ½ tasse de beurre, 1 oeuf, 1 tasse de raisin haché, 2 tasses ½ de farine, 1 cuillerée à thé de soda, du clou, de la cannelle, de la muscade, etc.

GATEAUX EPICES.—Prenez 1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 3 oeufs, 1 tasse de lait doux, 3 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, 1 de soda, 1 pleine cuillerée à thé de clou moulu et du piment, ½ cuillerée à thé de muscade râpée, 1 tasse de raisin de Corinthe si vous le voulez, du citron et du raisin. Faites cuire pendant une heure.

GATEAUX SPONGIEUX.— Prenez une tasse de sucre, 1 tasse de farine, 3 oeufs battus légère-

ment, 1 cuillerée à thé de crème de tartre dans la farine, ½ cuillerée à thé de soda dissout dans trois cuillerées à thé d'eau chaude et finalement ajoutez 1 cuillerée à dessert de vinaigre. Battez rapidement et faites cuire dans un fourneau de chaleur modérée pendant 20 minutes.

BISCUITS A LA CUILLER.—Une tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 3½ tasses de farine, 1 tasse de lait, 4 oeufs, 1½ cuillerée à thé de poudre à pâte, mélangez les ingrédients dans l'ordre donné, faites cuire au four sur deux feuilles.

PAIN DE SAVOIE.—Travaillez ½ livre de beurre jusqu'à consistance de crème, ajoutez alors ½ livre de sucre granulé, continuez à travailler le beurre et le sucre pendant 10 minutes au moins; alors ajoutez un oeuf, battez 5 minutes, ajoutez un autre oeuf et continuez de même jusqu'à ce que 5 oeufs soient employés, ayez soin que chaque oeuf soit bien incorpé avant d'en ajouter un autre; cela est essentiel pour réussir ce gâteau. Quand les oeufs, le sucre et le beurre sont en crème épaisse, ajoutez un demi-verre de sherry ou brandy et ½ livre de farine, mélangez bien et cuisez au four modéré 1½ heure.

GATEAU DE NOCE.— Une livre de farine, 1 livre de beurre, 1¼ livre de sucre brun, 2 livres de currents, 5 livres de raisins, 2 cuillerées à soupe de muscade râpée, même quantité de clous moulus, 1 tasse de mélasse, 1 chopine de brandy, 1 douzaine d'oeufs.

BEIGNETS.—Deux oeufs bien battus, une tasse de sucre, une tasse de lait, 4 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, 1 cuillerée à thé de sel.

BISCUITS A LA MELASSE.—Une tasse de mélasse, 2 cuillerées à soupe de lait chaud, 1 cuillerée à thé de gingembre, ½ tasse de beurre fondu, 1 cuillerée à thé de poudre à pâte et assez de farine pour faire une pâte molle.

GATEAUX A LA FARINE D'AVOINE.—Prenez une tasse de crème, 2 tasses de lait sur, 2 cuillerées à thé de soda et assez de farine d'avoine pour faire une pâte épaisse. Faites cuire dans un moule à gâteaux.

BISCUITS AU SODA.—Prenez une pinte de farine, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, une cuillerée à thé de sel et 1 cuillerée à soupe de sucre blanc. Mélangez complètement et tamisez, ajoutez alors 2 cuillerées de graisse ou de beurre. Humectez ensuite avec un peu plus d'une demi-chopine de lait. Faites cuire dans un four très chaud.

EXCELLENTES GALETTES A LA FARINE DE SARRASIN.—Prenez deux oeufs, les 2/3 d'une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, une tasse de lait caillé, une demi-cuillerée à thé de soda, détrempez votre farine de sarrasin avec ces ingrédients en une pâte claire.

GATEAUX GRILLES AU PAIN. — Versez de l'eau froide sur vos morceaux de pain sec, laissez tremper pendant une demi-heure, faites sécher autant que vous le pouvez; écrasez le pain fin, versez dessus autant de lait sur qu'il en fatu pour le couvrir, laissez reposer jusqu'au matin. Si c'est trop épais, ajoutez plus de lait, un peu de sel et assez de soda pour neutraliser l'acidité et de la farine pour faire une pâte claire. Ajoutez 1 oeuf bien battu et faites rôtir sur un gril modérément chaud. Il est prudent d'en essayer la cuisson d'un gâteau avant de les faire frire tous.

CROUTES DOREES.— Coupez en tranches un pain de Savoie, battez bien 3 oeufs, ajoutez une pinte de lait, un peu de sel, saucez ensuite vos tranches de pain dans ce mélange et faites rôtir dans une lèchefrite chaude bien beurrée, jusqu'à ce qu'elles soient d'un jaune clair des deux côtés; mangez-les chaudes avec du beurre et du sucre.

EXCELLENTS PETITS PAINS AU GINGEMBRE. — Mettez une cuillerée à thé de soda dans une tasse, versez-y 3 cuilerées à soupe d'eau bouillante, ajoutez 4 cuillerées à soupe de beurre fondu ou de graisse; remplissez la tasse de mélasse, ajoutez sel et gingembre au goût. Faites un mélange aussi mou qu'il soit possible pour le rouler.

GATEAU AU GINGEMBRE.—Prenez 2 tasses de mélasse, 1 tasse de sucre, les 2/3 d'une tasse de beurre, et une cuillerée à soupe de gingembre. Mettez tout ensemble et laissez bouillir. Faites dissoudre 1 cuillerée à thé de soda dans un peu d'eau et ajoutez-le au mélange ci-desus; versez-y alors en brassant assez de farine pour pouvoir rouler. Coupez en feuillets de la grandeur de la poêle. Après avoir fait cuire, coupez en petits carrés.

GATEAUX FRANÇAIS. — Prenez une demi-tasse de beurre, 1 tasse de lait doux, 2 tasses de sucre, 3 oeufs, 3 tasses de farine, une pleine cuillerée à thé vinaigre et une demi-cuillerée à thé de soda.

GATEAUX A L'EMPOIS DE BLE-D'INDE (Cornstarch). — Prenez une tasse de beurre et 2 tasses de sucre et brassez-les en crème, ajoutez une demi-cuillerée à thé de soda dissout dans une tasse de lait; ajoutez ensuite deux tasses de farine mêlée à une tasse d'empois de blé-d'Inde et une cuillerée à thé de crème de tartre. Finalement, mettez les blancs de 5 oeufs battus en neige.

GATEAUX No 1.—Prenez un oeuf, une cueillerée à soupe de sucre, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, une de soda à pâte, 2 tasses de lait doux, 4 tasses de farine et 2 cuillerées à soupe de beurre fondu. Vous pouvez omettre le sucre si vous le voulez.

GATEAUX No 2.—Prenez un oeuf, une tasse de lait, deux pleines tasses de sucre, du beurre de la grosseur d'un oeuf, 3 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, 1 cuillerée à thé de soda et un peu de sel. Vous en avez assez pour en faire douze.

GATEAUX AU RIZ.—Dans une chopine de farine, mettez une cuillerée à thé de sucre, une cuillerée à thé de crème de tartre, une demi-cuillerée à thé de soda, faites passer à travers un tamis; ajoutez un oeuf bien battu, une tasse de lait et une tasse de riz bouilli. Battez bien le tout et faites cuire dans un moule à biscuits.

POUFFES.--Prenez deux oeufs, 2 tasses de farine, 2 tasses de lait, 1 cuillerée à thé de beurre et une pincée de sel. Battez bien et faites cuire dans des moules dans un fourneau très chaud.

GATEAUX A LA COURSE POUR LE DEJEUNER. — Prenez une chopine et demie de farine, un oeuf, 2 cuillerées à soupe de sucre, une cuillerée à soupe de beurre fondu, une cuillerée à thé de crème de tartre, une demi-cuillerée à thé de soda et un peu plus d'une demi-chopine de lait.

ROULEAUX A LA FARINE DE BLE-D'INDE. — Prenez une petite tasse de sucre, 2 oeufs, ½ tasse de beurre, 2 tasses ½ à café de lait doux, 1 cuillerée ½ à thé de crème de tartre, les ¾ d'une cuillerée à thé de soda, ½ tasse de farine de blé, avec assez de farine de blé-d'Inde pour faire une bonne pâte, pas très épaisse. Faites cuire par rouleaux dans une lèchefrite. Mettez-les en premier lieu au four chaud.

GATEAUX GRILLES A LA FARINE DE BLE-D'INDE. — Prenez la moitié d'une chopine de farine de blé-d'Inde, autant de farine de blé, 1 chopine ½ de lait sûr, 2 oeufs, une cuillerée à thé de soda et une cuillerée à soupe de sucre. Sassez la farine de blé-d'Inde et de blé, et mélangez-les bien dans le lait sûr. Mettez le soda et brassez encore. Au bout de 5 minutes, ajoutez le sel et le sucre. Quand vous êtes prêtes à faire cuire, mettez les oeufs. La farine de Graham peut s'employer à la place de la farine de blé-d'Inde si on le préfère.

TOAST A L'ALLEMANDE. —Battez un oeuf très légèrement, ajoutez une demi-tasse de lait et une pincée de sel. Trempez-y des tranches de pain rassis et faites frire jusqu'au brun dans le beurre. Ce toast est un excellent plat pour le déjeuner, mangé avec du beurre. C'est aussi un très bon dessert, mangé avec de la gelée, des confitures ou quelque sauce de pudding.

GATEAUX SPONGIEUX AU PAIN.—Prenez une tasse de pain léger et spongieux, 1 tasse de sucre, 1 oeuf, ½ tasse de beurre, 1 tasse de farine, 1 cuillerée à table de lait, ¼ de cuillerée à thé de soda. Faites cuire de suite. Mettez des épices au goût.

GATEAUX SPONGIEUX.—Prenez 3 oeufs, 2/3 de tasse de sucre, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, ½ cuillerée à thé de soda dans 3 cuillerées à thé d'eau froide et 1 tasse de farine. Battez bien et faites cuire lentement.

ROULEAU A LA GELEE.—Faites la même chose que pour les gâteaux spongieux, ajoutant 1 oeuf, et vous faites cuire en feuilles sur lesquelles vous mettez de la gelée. Roulez-les quand ils sont encore chauds.

PETITS PAINS D'EPICES (gingersnaps).—Prenez 1 tasse de mélasse, 1 de sucre, 1 oeuf, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, 1 cuillerée à thé de soda, 2 de gingembre, et du sel. Mettez de la farine pour rouler et ne roulez pas trop mince.

ERMITES (5 douzaines). — Prenez 1 tasse ½ de sucre, 1 tasse de beurre, 2 oeufs, 1 tasse de raisin de Corinthe ou du raisin haché, 1 cuillerée à thé de soda dissous dans un quart de tasse de lait doux, 1 cuillerée à thé de clou, autant de cannelle, de la muscade et de toutes les épices au goût. Mettez de la farine comme pour les petites galettes au sucre et roulez mince. Saupoudrez du sucre dessus.

BISCUITS.— Prenez une tasse de sucre, ½ tasse de beurre, ¼ de tasse de lait doux, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, ½ cuillerée à thé de soda et un oeuf.

BISCUITS DURS.—Prenez 1 tasse de sucre, ½ tasse de beurre, 2 oeufs, 1 chopine de farine; assaisonnez avec de la muscade. Roulez très mince.

GATEAUX D'EPONGE.— 3 oeufs, 1 petite tasse de sucre, 2 cuillerées à soupe d'eau, 1 tasse de farine, 1 petite cuillerée de crème de tartre, 1 pincée de sel, ½ cuillerée à thé de soda; ajoutez juste avant de mettre au feu, de l'essence au goût.

GATEAU D'EPONGE A LA CREME DOUCE.—2 oeufs cassés dans une tasse à thé. Remplissez la tasse avec de la crème douce et battez jusqu'à ce que ce soit clair, 1 tasse de sucre, 1 tasse ½ de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâtisserie, de l'essence et une pincée de sel.

PAINS CHAUDS DE TANTE EMELIE.—1 tasse de crème, ou ½ tasse de gras et ½ tasse de crème, 1 tasse de sucre, 1 oeuf, suffisamment de soda pour adoucir la crème, suffisamment de farine pour rouler. Faites cuire dans un fourneau bien chaud.

BEIGNES. — 4 oeufs, 2 tasses de sucre, 1 tasse de lait doux, 1 tasse d'eau, 1 tasse de beurre, gros comme un oeuf de suif de mouton, 4 cuillerées à thé de poudre allemande pour une terrinée de farine.

BEIGNES COMMUNS. — 2 oeufs, 1 tasse ½ de sucre, 3 cuillerées de graisse fondue, 1 tasse de lait sur, 1 cuillerée à thé de soda, de la farine avec un peu de poudre et une pâte molle.

GATEAUX GRILLES DELICATS.—Prenez du lait de beurre ou du lait sûr avec 1/3 de lait doux, 1 oeuf, un peu de sel et une moyenne cuillerée à thé de soda. Faites une pâte claire avec de la farine.

BISCUITS AU PAIN RASSIS.—Faites tremper le pain durant la nuit dans de l'eau froide, ajoutez assez de farine pour en faire une pâte dure, 3 ou 4 oeufs bien battus, un peu de sel et du soda si on emploie du pain de boulanger; si c'est du pain de ménage, mettez une cuillerée à thé de poudre à pâte au lieu de soda. Faites cuire sur un gril très chaud.

GATEAUX AU RIZ GRILLES. — Prenez une pinte de lait, une tasse de riz bouilli, du beurre de la grosseur d'un oeuf, du sel, 2 cuillerées à thé de soda, 4 oeufs et de la farine pour faire une pâte claire.

GATEAUX GRILLES.—Prenez 2 tasses de lait sûr, 3 pleines cuillerées de beurre fondu, 1 oeuf, 1 cuillerée à thé de soda, autant de sel et de la farine assez pour faire une pâte claire; battez le tout complètement.

GATEAUX AUX NOIX DE COCO. — Prenez 2 oeufs, 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait doux, 1 cuillerée à thé de crème de tarte, les 2/3 d'une cuillerée à thé de soda et 2 pleines tasses de farine. Pour le dedans: 1 tasse de noix de coco trempées dans ½ tasse de lait, 2 cuillerées à soupe de sucre et ajoutez le blanc d'un oeuf après que les noix de coco sont trempées.

GATEAUX A LA CREME. Prenez 1 tasse de crème, 1 de sucre, 2 oeufs, 1 cuillerée à thé de soda et un peu de sel et 2 petites tasses de farine.

PLUM-PUDDING DE NOEL
Une livre de graisse de boeuf, une demi-livre de sultanas (raisins de Corinthe), une demi-livre de cut-peel (mélange de zeste de citron, d'écorce d'orange, de pelure d'ananas, d'abricot séché et d'angélique), une demi-livre de sucre, une dizaine d'oeufs, un demi-verre de brandy, une livre de mie de pain, le jus de deux citrons, une once d'épices, une livre de raisin sec, une livre de farine. Séchez soigneusement le cut-peel et mélangez le tout, d'une façons aussi minutieuse que possible. Ce mélange une fois fait, on le met dans un linge que l'on serre avec force, on fait un noeud et on plonge le tout dans l'eau bouillante pendant 8 heures. L'eau doit toujours être en ébullition. Au fur et à mesure qu'elle s'évapore, on doit remettre de l'eau bouillante pour remplir le vide.

BISCUITS DE MENAGE. — Mettez dans une terrine ¼ lb. de sucre en poudre, deux jaunes d'oeufs, une cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger; travaillez pour rendre le tout bien mousseux, ajoutez ¼ lb. de beurre bien frais légèrement fondu, trois blancs d'oeufs fouettés bien ferme, et en dernier lieu 5 onces de farine et 2 onces de fécule tamisés ensemble; opérez le mélange avec précaution, beurrez un moule uni, bas, et poussez au four, trente minutes de cuisson à feu doux; on s'assure de la cuisson d'un biscuits en y piquant une aiguille à broder; s'il est à point, l'aiguille doit en sortir sèche.

BEIGNETS SOUFLLES. — Prenez 3 livres de farine, 4 oeufs bien frais, 1 chopine de lait, ¼ de livre de beurre. Faites une pâte ferme et jetez le beurr fondu après avoir mis lesoeufs dans un trou pratiqué au milieu de la farine. Etendez la farine sur une planche, coupez-la avec un coupe-pâte et jetez dans une poêle ou bouillent 3 livres de saindoux.

GOUT D'ANANAS AUX POMMES.—Placez dans une caisse, par couches successives, des lits de feuillesde sureau et des pommes, en recouvrant d'une couche de feuilles de sureau, puis fermez la caisse le plus hermétiquement possible. Au bout d'un certain temps derepos, les fruits seront parfumés et prêts à la consommation.

PAIN D'EPICE.—Prenez de la farine de seigle bien tamisée, et pétrissez longtemps avec un peu de levain et du miel très chaud, ayant bouilli. Ajoutez ensuite à cette pâte du sucre, de la cannelle, des zestes de citrons râpés, et, si l'on désire, de l'anis ou des fruits confits. Après avoir jétri de nouveau, lorsquela pâte est bien compacte, on la laisse monter à une chaleur douce. Ensuite, on la divise en morceaux que l'on met dans des moules de papier ou de métal et que l'on fait cuire en ayant soin que la pâte ne soit pas trop saisie, ce qui lui donnerait un mauvais goût.

MANDARINES AU CARAMEL.—La mandarine est une des nombreuses espèces d'oranges. Prenez de belles mandarines, enlevez l'écorce et séparez la chair en tranches. D'autre part, mettez du sucre dans un poêlon et faites-le cuire au caramel. Plongez-y alors vos tranches de mandarines et laissez-les bien s'imprégner du sucre. Retirez-les une à une lorsque le caramel commence à se refroidir, disposez-les sur une plaque ou sur un plat pour les laisser refroidir complètement et sécher à l'air.

Confitures et Marmelades

REMARQUES: — Les confitures sont des fruits destinés à être gardés pendant un certain temps, au moyen du sucre. L'opération consiste à remplacer l'eau contenue dans les fruits par du sucre, au moyen d'une cuisson convenable.

Il ne faut jamais laisser refroidir les confitures dans la bassine, qui doit toujours être en cuivre non étamé, car il se formerait du vert-de-gris. Ne quittez pas les confitures quand elles sont sur le feu et ayez une écumoire en cuivre également pour enlever l'écume au fur et à mesure qu'elle se forme et remuer fréquemment les confitures afin qu'elles ne brûlent pas. Mettez les confitures chaudes dans les pots et laissez-les découvertes jusqu'à ce qu'elles soient entièrement refroidies. Taillez alors des ronds de papiers blanc de la grandeur de l'ouverture des pots, trempez-les dans de l'eau-de-vie, et recouvrez-en la confiture. Mettez les pots dans un lieu sec après les avoir fermés hermétiquement avec du papier un peu fort et ficelés.

GELEE DE POMMES.—Prenez de préférence des pommes reinettes ou d'Angleterre ou du Canada, pas trop mûres. Mettez-les dans une casserole étamée après les avoir émincées. Mettez-y de l'eau; cuisez à couvert jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Versez-les alors, en même temps que le liquide, sur un ou plusieurs tamis disposés sur des terrines; passez ensuite le liquide à travers une serviette en la tordant à deux personnes; laissezle déposer deux ou trois heures décantez-le ensuite afin de l'obtenir aussi pur que possible. Pour chaque pinte de jus, ajoutez 1 livre de sucre.

CONFITURE AUX FRAISES. — Faites cuire le même poids de sucre que vous avez de fruits; quand le sucre est à point, c'est-à-dire quand il est bien épais et qu'il forme de grosses bulles, mettez vos fraises; laissez bouillir dix minutes; écumez et mettez en pots.

CONFITURE DE GROSEILLES. — Prenez de préférence de belles groseilles à gros grains; coupez ces dernières en leur laissant une petite queue, au moyen d'un curedent; retirez-en les pépins en ménageant la peau. Pour 2 livres de groseilles, mettez 2¼ livres de sucre; faites-le fondre sur le feu dans une chopine d'eau; clarifiez-le avec du blanc d'oeuf battu dans un verre d'eau, que vous jetez dans la bassine; remuez bien; écumez et faites cuire votre sirop 30 minutes. Quand le sirop est à point, mettez-y vos groseilles et donnez-leur un seul bouillon. Retirez-les et mettez-les en pots.

COMPOTE DE POMMES. Coupez les pommes en quatre; pelez-les; ôtez les coeurs; mettez-les dans la casserole avec l'eau et le sucre. Au bout de vingt minutes, quand les pommes sont tendres, retirez-les; posez-les sur un plat; laissez encore le sirop pendant sept à huit minutes sur le feu pour le faire épaissir, puis versez-le sur les pommes.

CONFITURES TROP CUITES. — Si vos confitures sont trop épaisses, prenez une demi-livre de fruits frais par livre de confiture, et pressez le jus de ces fruits. Faites-lui donner un bouillon et écumez, puis mélangez ce jus à vos confitures trop épaisses, et remettez-les sur le feu en opérant le mélange jusqu'à consistance voulue.

CONFITURE DE RHUBARBE. — Pelez des tiges de rhubarbe que vous coupez ensuite en morceaux d'un pouce et pesez-les. Mettez cuire avec un peu d'eau et après une demi-heure d'ébullition, ajoutez le sucre, environ les 2-3 du poids de rhubarbe. La cuisson doit durer environ une heure à bon feu. Pour savoir si la confiture est cuite, on en met une cuillerée dans une assiette et on incline cette dernière. La confiture ne doit pas couler.

MONT BLANC AUX FRAISES. — Prenez une chopine environ de crème double, ajoutez deux blancs d'oeufs en neige et battez bien jusqu'à ce que votre crème soit assez ferme pour se tenir en pyramide. Incorporez à cette crème des fraises des bois que vous aurez fait macérer quelque temps dans du sirop avec un peu de vanille; 1 livre de sucre en poudre, une petite pincée de poudre de vanille; divisez-la sur un compotier en la montant aussi haut que possible et décorez à votre goût d'une bordure de fraises.

CONFITURE DE FIGUES.— Avec une grosse aiguille, piquez des figues presque mûres, mais encore fermes et faites-les blanchir, en les mettant à l'eau froide. Lorsqu'elles sont attendries au point de pouvoir y enfoncer une paille, retirez-les de l'eau bouillante et mettez-les à sécher sur un linge. Faites un sirop avec l'équivalent en sucre du poids des figues et un peu d'eau. Le sirop une fois cuit à point, remettez-y les figues une à une et laissez-les cuire une demi-heure à feu doux. Parfumez à la vanille ou bien au zeste de citron.

COMPOTE DE PRUNES.— Mettez dans un chaudron en granit 2 livres de prunes (sans noyaux), recouvrez d'eau tède et lassez tremper pendant 2 heures. Ajoutez alors 1 livre de sucre et un verre de vn et faites cuire pendant une heure très doucement.

POUR CUIRE LES FRUITS SECS. — Lavez les prunes et les abricots et laissez-les tremper dans de l'eau froide pendant vingt-quatre heures; puis placez la casserole contenant les fruits plongés dans l'eau sur le feu jusqu'à ébullition. Laissez bouillotter pendant trois ou quatre heures et n'ajoutez le sucre qu'une demi-heure avant de servir. Le fruit formera presque une gelée, et mangé avec de la crème, il constitue un délicieux dessert.

COMPOTE DE POIRES.— Pelez les poires et laissez-les entières, sans enlever la queue; mettez-les dans une casserole avec ce qu'il faut d'eau pour les couvrir; ajoutez le sucre. Faites cuire pendant une heure ou deux heures en veillant à ce que les poires ne brûlent pas et restent bien entières.

COMPOTE DE POMMES.— Coupez les pommes en quatre; pelez-les; ôtez les coeurs; mettez-les dans la casserole avec l'eau et le sucre. Au bout de vingt minutes, quand les pommes sont tendres, retirezles; posez-les sur un plat; laissez encore le sirop pendant sept à huit minutes sur le feu pour le faire épaissir, puis versez-le sur les pommes.

CUISSON DU SUCRE

SUCRE A LA NAPPE. — Le sucre est cuit à la nappe si l'écumoire, plongée dans le sirop et retirée de suite, en conserve une couche mince.

SUCRE AU PETIT LISSE.— Faites-le clarifier et bouillir jusqu'à ce qu'il forme un fil entre les doigts et qu'il se rompe lorsqu'on écarte ces derniers.

SUCRE AU GRAND LISSE. A ce degré, le sucre forme entre les doigts un fil plus fort que le précédent.

SUCRE AU PETIT BOULE. Trempez vos doigts dans l'eau pour prendre ensuite du sucre. Remettez-les promptement dans l'eau Si, en se refroidissant, le sucre se roule et se manie comme la pâte, le sucre est cuit au petit boulé.

Il est au "gros boulé" si le sucre roulé entre les doigts est plus ferme que le précédent.

CLARIFICATION DU SUCRE. — Fouettez un blanc d'oeuf dans ½ tasse d'eau; mettez dans cette eau 5 livres de sucre. Faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit monté à trois différentes reprises, en calmant à chaque fois l'ébullition par un peu d'eau froide. Retirez du feu, laissez reposer et écumez. Remettez un peu d'eau et refaites bouillir. Ecumez encore et passez à l'étamine.

La clarification a été bien conduite lorsqu'une cuillerée de ce sirop, prise dans la chaudière avant de le passer, offre une parfaite transparence.

SUCRE AU CASSE. — Il faut que le sucre qu'on aura roulé dans les doigts comme à la cuisson précédente se casse net.

SUCRE AU CARAMEL.— On lui donne quelques bouillons de plus que celui au cassé, pour le mettre au degré du caramel. On peut éclaircir ce sucre en y mettant du jus de citron. Il faut avoir soin de l'arrêter au degré que nous venons de dire, sans quoi il brûlerait et prendrait un goût désagréable.

CONFITURE DE MENAGE. Prenez des prunes, des mirabelles, des pêches et des abricots; enlevez les noyaux, pesez vos fruits, et mettez une demi livre de sucre par livre de fruits. Prenez une bassine en cuivre non étamée. Versez-y vos fruits avec le sucre, et laissez cuire à feu pas trop vif, jusqu'à ce que vos confitures tombent en masse de l'écumoire et qu'elles soient bien brillantes. Il faut à peu près trois quarts d'heure de cuisson. Retirez la bassine du feu, mettez en pots, et laissez plusieurs jours avant de les couvrir. Au bout de quatre ou cinq jours, couvrez d'abord avec un papier trempé dans de l'eau de vie, puis ensuite avec un second papier que vous ficelez autour du pot, à moins que vous n'ayez des pots qui ferment hermétiquement.

CONFITURE DE CERISES. —Enlevez les queues et le noyaux, pesez le fruit, et ajoutez une livre de jus de groseilles. Mettez ensuite dans la bassine, les cerises, le jus, et trois quarts de 1 livre de sucre par livre de fruits et de jus pesés ensemble. Faites cuire de 25 à 30 minutes; écumez, retirez la bassine du feu et versez dans des pots, puis couvrez au bout de quelques jours comme pour la confiture de ménage.

COMPOTE D'ABRICOTS. —Prenez huit ou dix abricots, coupez-les en deux et laissez-les entiers, en ôtant toutefois les noyaux. Faites fondre à feu doux un quart de livre de sucre avec un verre d'eau: lorsque le sucre est fondu, placez-y vos abricots, laissez-les cuire un quart d'heure et mettez-les dans un comptier. Faites cuire en suite un moment le sirop pour qu'il épaississe et versez-le sur les abricots.

GELEE DE COINGS. — La gelée de coings se fait comme celle de pommes, seulement au lieu de zeste de citron, on met un peu de vanille en même temps que le sucre.

CONFITURE D'ECORCE DE MELON. — Il faut pour ces confitures prendre des melons à écorce épaisse. Vous pelez cette écorce, et vous la coupez par morceaux de la grosseur d'une noix. Pour une livre d'écorce, mettez une livre de sucre. Faites fondre ensuite le sucre dans une bassine avec un peu d'eau et à feu doux. Lorsque le sucre est fondu ajoutez l'écorce du melon et un zeste de citron. Laissez cuire environ deux heures, jusqu'à ce que votre confiture ait l'aspect d'une gelée. Mettez en pots, laissez reposer trois ou quatre jours, couvrez de papier et mettez dans un endroit sec.

CONFITURES AUX CITROUILLES.—Coupez par petits morceaux, même pesanteur de sucre blanc que de citrouille, faites un sirop épais dans lequel vous jetterez la citrouille; on ajoute des tranches de citron, del'essence ou encore l'écorce de citron, cela fait d'excellentes confitures très présentables.

Si vous vous servez de mélasse, vous mettrez une livre de citrouille pour une chopine de mélasse; les morceaux doivent être coupés plus gros; laissez cuire lentement.

MARMELADE AUX POMMES (économique). — Une chopine de pommes tranchées, une livre de sucre, une chopine d'eau, une écorce d'orange. Faites bouillir lentement pour que ça devienne très épais.

DIETE DE MALADES

REMARQUES — Sauf dans les cas extraordinaires, la chambre du malade devrait avoir de la lumière du soleil tous les jours.

Ne laissez jamais de médicaments, solides ou liquides, découverts dans la chambre du malade, ou à la vue du malade.

En préparant des bananes pour un malade, au lieu de se servir de sucre et de crème, elles seront plus appétissantes si on se sert du jus d'orange avec le sucre, à la place de la crème.

Quelques gouttes d'huile de lavande dans une tasse d'eau chaude fera disparaître toute odeur désagréable dans la chambre du malade.

Prenez du sable net et fin, faites-le bien sécher dans une bouilloire sur le poêle; faites un sac de flanelle, d'environ huit pouces carrés, emplissez de sable sec, cousez bien l'ouverture, et couvrez de coton ou de toile. Ceci empêchera le sable de passer au travrs et permettra aussi de faire chauffer le sac rapidement en le plaçant dans le fourneau ou sur le dessus du poêle. Une fois qu'on s'en sera servi, on ne voudra plus essayer de se réchauffer les mains ou les pieds avec une bouteille d'eau ou une brique chaude.

ALIMENTATION DES MALADES. — Un grand médecin américain des temps modernes a dit: "On peut compter sur les doigts d'une main les médicaments communément employés par le praticien général".

De nos jours les médicaments sont administrés en moins grande quantité qu'autrefois. Le médecin moderne sait que le retour de la maladie à la santé est un processus naturel et donne des remèdes plutôt pour aider la nature que pour opérer la guérison. L'étude des aliments et de leurs effets sur l'organisme est d'importance égale à l'étude des médicaments.

La santé peut être définie: "Un esprit sain dans un corps sain".

Les conditions nécessaires à une bonne santé sont les suivantes:

1.—Une alimentation bien entendue.

2.—Une bonne préparation des aliments.

3.—Une quantité suffisante d'air et de soleil.

4.—Un entourage favorable.

5.—De l'exercice.

6.—Du repos

7.—Du sommeil.

8.—Des bains.

On peut assurer avec raison que toutes les maladies sont amenées par des erreurs d'alimentation — soit que les principes aient été négligés, soit que les aliments aient été mal préparés. Une alimentation bien entendue devrait être donnée déjà à la naissance et être continuée pendant l'enfance, la jeunesse, l'âge mûr et la vieillesse. Les enfants sont plus sujets à tomber malades que les adultes: c'est pourquoi il est d'une grande importance de donner une attention particulière à leur nourriture et à tout ce qui les concerne.

L'alimentation d'une personne en bonne santé a déjà une grande importance, mais lorsqu'il s'agit d'un ou d'une malade, c'est alors que le choix et la préparation de la nourriture deviennent sérieux.

L'appétit qui, dans l'état de santé, peut être un bon guide, est tellement perverti dans la maladie qu'il n'est pas sage de suivre ses conseils. Il est préférable de s'en tenir aux avis du médecin qui étudie les symptômes si minutieusement qu'il peut déterminer ce qui est nécessaire au cas particulier.

Les points importants à considérer dans la nourriture des malades sont les suivants:

1.—Faire appel au sens de la vue.

2.—Faire appel au sens du goût.

3.—Considération de la température.

4.—La digestibilité.

5.—La valeur nutritive.

6.—L'économie.

Le meilleur moyen de stimuler l'appétit est d'avoir des aliments de bonne qualité, bien préparés et servis d'une façon attrayante.

La manière dont un repas de malade est servi a une grande importance et l'attention donnée à tous les petits détails du service n'est jamais superflue. La digestion est grandement influencée par le goût. Des aliments de digestion facile par eux-mêmes peuvent devenir indigestes s'ils répugnent au malade.

Quand à la digestibilité des aliments toute personne ayant soin des malades devront apprendre à connaître la classification des aliments leur valeur en énergie et leur digestibilité pour être à même de déterminer et de régler les rations nécessaires au malade.

Pour ce qui concerne l'économie, en temps de maladie, elle ne devrait être considérée que dans les cas d'absolue nécessité. Lorsqu'il est possible de le faire, il faut pourvoir à tous les besoins d'un patient. Même dans les familles aux revenus modestes, il y a toujours moyen de se priver de choses superflues pour subvenir aux exigences amenées par la maladie et pour donner à celui qui souffre tout le confort possible.

Mais le confort matériel n'apporterait au pauvre malade que bien peu de soulagement s'il n'était aidé et soutenu par le confort moral qui, lui, est fait de douceur, de patience, de fermeté, de charité de la part de la personne qui le soigne. Si elle sait joindre à ces belles qualités l'ordre, l'exactitude, la fidélité à remplir les ordonnances du médecin, le malade aura confiance en elle et avoir cette confiance, c'est être sur le chemin de la guérison.

ALIMENTS A EVITER

Nous donnons ici les aliments à éviter dans certains cas:—

INDIGESTION. — Evitez les aliments riches, comme le bacon, le jambon, le porc, le veau et le mouton gras. Mangez des patates et des choux modérément. Pas de conserves vinaigrées, ou aliments très assaisonnés.

BILE. — Beaucoup d'exercice. Evitez les fruits crus, les aliments gras et l'alcool. Que les repas soient légers pendant quelques jours.

AIGREURS. — Voyez à ce que les intestins fonctionnent. Prenez des aliments légers, comme le poisson, les oeufs et les légumes bien cuits. Evitez le boeuf, le porc, le bacon, la pâtisserie riche ou les soupes bien assaisonnées.

RHUMATISME — Evitez le potage, les légumes contenant de l'amidon, comme les patates, la moutarde, le poivre et tous les condiments, les viandes lourdes comme le boeuf et le porc. Buvez beaucoup d'eau froide et prenez de l'exercice modérément.

BOISSONS ET BREUVAGES

Toutes les proportions des recettes qui suivent ne sont données que pour une personne; il faudrait donc les doubler ou les tripler, s'il y avait lieu.

EAU DE RIZ — EAU D'ORGE PERLE. — Détail: 2 cuillerées à table de riz, 3 tasses d'eau froide, lait ou crème, 1 pincée de sel.

Placez le riz dans une petite passoire et faire couler de l'eau fraîche dessus. Le faire tremper dans l'eau froide 30 minutes, puis le faire bouillir lentement dans la même eau jusqu'à ce que le riz soit tendre; le passer, assaisonner cette eau avec une pincée de sel, si elle est trop épaisse la diluer avec un peu d'eau bouillante. Servir avec lait ou crème au goût ou du sucre et quelques gouttes de jus de citron. Si l'on emploie de l'orge, 2 cuiellerées à table, le faire tremper 4 heures dans 1 pinte d'eau.

EAU ALBUMINEUSE, AVEC EXTRAIT DE VIANDE.—Détail: 1 blanc d'oeuf, ¼ de cuillerée à thé d'extrait de viande, ¼ tasse d'eau bouillante, 1 pincée de sel, 1 pincée de céleri.

Faire dissoudre l'extrait de viande dans l'eau bouillante; battre légèrement le blanc d'oeuf à l'aide d'une fourchette d'argent, verser graduellement dessus le liquide chaud. Assaisonner et servir.

EAU DE POMMES.—Détail: 1 grosse pomme sûre, sucrée, ½ tasse d'eau bouillante, jus de citron.

Essuyer la pomme, enlever le coeur, la mettre dans un petit plat à gratin, remplir la cavité avec du sucre et la faire cuire au four avec assez d'eau pour empêcher qu'elle ne brûle. Lorsqu'elle est cuite la passer au tamis, ajouter l'eau bouillante et laisser reposer 20 minutes, passer cette eau à travers un linge fin, ajouter du jus de citron au goût et servir.

SIROP POUR BREUVAGES. Détail: ¾ tasse de sucre, ¾ tasse d'eau bouillante, faire bouillir 12 minutes, après que le sucre est dissout, faire refroidir et mettre en bouteille.

LIMONADE AUX OEUFS. Détail: 1 oeuf, 1 cuillerée à table de sucre en poudre, ¼ de tasse d'eau froide, 2 cuillerées à table de jus de citron, 2 cuillerées à table de sherry, 2 cuillerées à table de glace pilée.

LIMONADE A LA GRAINE DE LIN. — Détail: 2 cuillerées à table de lin, 2 tasses d'eau bouillante, 2 cuillerées à table de jus de citron, sirop.

Laver la graine de lin, la couvrir avec l'eau bouillante et laisser mijoter 1 heure. La passer à travers une passoire fine, ajouter le jus de citron et le sirop nécessaire. Servir chaud ou froid. Souvent employée pour les maladies de reins, également bonne pour la gorge et les bronches.

THE DE BOEUF. — Prenez 2 livres de boeuf dans la ronde; ôtez tous les petits morceaux de gras, faites griller sur un feu vif pendant quatre minutes en tournant constamment. Coupez par morceaux d'un pouce carré, battez plusieurs fois chaque morceau, puis extrayez-en le jus dans un pressoir pour la viande. Mettez ce jus dans des tasses bien chaudes. Assaisonnez au goût et servez tout de suite.

BOUILLON DE POULET.— Otez la peau et coupez les jointures du poulet, enlevez tout le gras, cassez les os et mettez dans une casserole, verser l'eau dessus. Laissez reposer une heure, puis faites bouillir tranquillement pendant trois heures. Coulez le bouillon, faites-le refroidir, dégraissez-le, assaisonnez au goût. Vous pouvez le servir chaud ou froid.

CEREALES

GRUAU D'AVOINE. — Détail: 1-3 de tasse de farine d'avoine roulée, ¾ de cuillerée à thé de sel.

Faire bouillir l'eau avec le sel, y verser en pluie la farine d'avoine, faire jeter quelques bouillons, mettre la casserole au bain-marie et cuire 40 minutes à 1 heure. Servir chaud avec le sucre et la crème.

GRUAU DE FARINE DE BLE. — Détail: ¼ de tasse de farine de blé, 1 tasse d'eau bouillante, ¼ de cuillerée à thé de sel. Procédez de la même manière que pour le gruau d'avoine.

GRUAU D'AVOINE POUR BOIRE. — Détail: 1 cuillerée à table de farine d'avoine, 2 tasses de lait ou d'eau, 1 pincée de sel, ¾ de tasse d'eau froide, sucre au goût.

Faire chauffer le lait ou l'eau avec le sel, lui ajouter, en tournant toujours, la farine délayée dans ¼ de tasse d'eau froide; faire bouillir 10 minutes, veiller à ce que le gruau ne s'attache pas. Servir avec du sucre au goût.

Le gruau, quand il est bien préparé, doit être un peu plus épais que la crème, et absolument exempt de morceaux.

RENSEIGNEMENTS UTILES SUR LA CUISINE

Le manque d'ordre est l'ennemi de l'économie, et si la ménagère n'en a pas, le livre de banque court le risque de ne pas augmenter.

Quelqu'étrange que cela puisse paraître, le boeuf peut se conserver des mois s'il est immergé dans du lait sûr. L'acide lactique détruit les germes de la putréfaction.

Pour empêcher le fromage de moisir, enveloppez-le dans un linge qui a été trempé dans le vinaigre et tordu aussi sec que possible. Tenez dans un endroit frais.

Une cuillerée d'alun en poudre mêlé à de la mine à poêle ordinaire donnera un beau lustre une fois brossé, et prend la moitié moins de travail.

Avant de mettre du lait dans la casserole, faites bouillir rapidement quelques cuillerées d'eau (juste assez pour couvrir le fond), et il ne brûlera pas, quelle que soit la violence du feu.

En chauffant un peu le couteau à pain, vous pouvez trancher aussi facilement le pain chaud que s'il était froid.

On dit que si on mange du persil avec des oignons ou une salade, l'odeur de l'oignon n'incommodera pas l'haleine.

Les rideaux de dentelle usés, coupés en carrés, font de bons linges à vaisselle.

Si les bouchons de liège sont trop gros pour les bouteilles, plongez-les dans l'eau très chaude. Ils entreront très facilement et ne laisseront pas pénétrer l'air.

La chaux vive absorbe l'humidité, aussi il est bon de tenir une assiette pleine de cette poudre dans les armoires ou coins qui sont humides. Enlevez et renouvelez la chaux de temps en temps, parce que, naturellement, elle perd de sa force.

Un plat d'eau placé dans un fourneau chaud où l'on fait cuire des tartes, gâteaux ou puddings, les empêchera de brûler.

Dans les endroits où l'eau contient de la chaux, tenez une écaille d'huître dans la bouilloire pour recevoir les dépôts de chaux.

Les verres à lait doivent être lavés dans l'eau froide. Les laver à l'eau chaude les obscurcira pour toujours.

Ayez soin de ne pas mettre trop de beurre dans les gâteaux. Mettez-en plutôt moins que la quantité demandée, et vous éviterez plus d'un mauvais gâteau.

En faisant des pâtisseries, ajoutez le jus d'un citron à l'eau pour mélanger, cela rendra la pâtisserie plus souple et ôtera le goût de la graisse.

N'achetez jamais de la viande ayant une teinte rose pâle, car elle n'est pas bonne. La bonne viande est rouge, avec le gras clair, blanc et ferme.

Si vous voulez couper du beurre en morceaux carrés, et que vous ne pouvez le faire sans l'émietter, mettez un morceau de papier ciré, dans lequel le beurre était enveloppé, autour de la lame du couteau. Vous pourrez alors faire une coupe parfaitement unie.

Ne laissez jamais une cuiller dans quoi que ce soit que vous voulez faire bouillir vite; elle ôte de la chaleur au liquide.

Pour faire frire du poisson, saupoudrez un peu de sel sur le fond de la poêle quand elle est chaude; on peut ainsi facilement tourner le poisson sans le briser.

Faire cuire dans une bouilloire double est quelquefois si lent que les cuisinières devraient savoir qu'en mettant une grande cuillerée de sel dans l'eau du bassin extérieur on élèvera plus rapidement la température de ce qu'on fait cuire.

La farine prend toutes les odeurs, aussi tenez-la bien couverte.

Si vous voulez avoir des dumplings légers, ôtez le couvercle une dizaine de minutes après les avoir mis.

Pour conserver le beurre bien longtemps, mettez chaque pain dans un linge, et tous les pains dans un grand sac, comme un sac à farine, et attachez le sac. Mettez le sac dans un baril d'eau fortement salée. Le beurre se conservera vingt ans, s'il ne touche que le linge. Quand on l'ôte, le beurre est couvert de sel, lequel s'enlève facilement.

Pour adoucir du beurre, prenez une livre de beurre, brassez-y une pincée de bicarbonate de soude, lavez dans du lait doux et ensuite dans l'eau froide, et vous serez surpris de constater la bonne senteur et le bon goût qu'l a.

CHOSES A EVITER

NE peinturez pas une surface graisseuse.

NE vous servez pas de savons alcalins ou autres nettoyeurs à moins d'éponger à fond avec de l'eau de suite après.

NE peinturez pas sur peinture qui s'écaille; servez-vous d'un grattoire ou brosse d'acier pour l'enlever.

NE remuez pas la peinture avec un bois rond; servez-vous d'une palette plate de deux pouces de largeur environ et remuez comme en tournant.

NE gardez pas les pinceaux dans du pétrole lorsque vous ne vous en servez pas; tenez-les dans l'huile de Lin ou dans de l'eau.

NE vous servez pas d'un pinceau, pour la peinture, qui a servi pour la cire.

N'OUBLIEZ pas de remuer la peinture de temps en temps, en l'employant—cela empêche les pigments de se déposer et la peinture se conserve toujours à consistance uniforme.

NE peinturez pas du côté ensoleillé de la maison. Evitez aussi de peinturer en pleine chaleur d'été.

Economie Domestique

CONSEILS PRATIQUES.—Des soins à donner au ménage et aux meubles. Conseils sur la toilette (soins quotidiens, la bouche, les dents, les yeux, les lèvres, les ongles). Des soins du linge. L'habillement des nouveaux-nés et des premières communiantes. Le Bébé, son alimentation et ses soins. De la naissance. Des prénoms. Le parrain et la marraine. Le baptême, etc., etc.

DES SOINS A DONNER AU MENAGE ET AUX MEUBLES. — Commencez par nettoyer les placards ou armoires. Quand ils sont bien nettoyés et que toute chose est à sa place, les pièces ne sont pas difficiles à faire.

ZINC. — Après lavage, frottez avec un linge humide d'huile de pétrole.

MIROIRS. — Essuyez avec un linge humecté d'alcool ou de thé faible fait avec les feuilles qui restent.

CABINETS ET EVIERS. — Nettoyez avec quatre onces de chlorure de chaux dissoute dans un gallon d'eau.

ARMOIRES A LINGE. — Après les avoir bien nettoyées, arrosez-les avec du pétrole, de la benzine ou de la gazoline pour empêcher les mites.

CUIVRE.—Frottez avec du vinaigre chaud dans lequel du sel a été dissout; finissez avec une huile à parties égales.

ARTICLES EN CUIR.—Nettoyez avec du lait chaud, et frottez ensuite avec un mélange clair de cire fondue et de térébenthine.

TORCHONS A ESSUYER.— Faites- en avec plusieurs vieux bas cousus ensemble; trempez dans l'huile de charbon et faites sécher au dehors avant de vous en servir.

CARPETTES TURQUES. — On peut les laver en les étendant sur l'herbe ou un plancher net, et en les lavant avec une brosse dure et de l'eau de savon chaude.

CUIVRE JAUNE. — Lavez dans l'eau de savon chaude, vous servant d'un linge trempé dans l'alcool.

BOISERIE.—Essuyez avec un linge doux qui a été plongé dans la gazoline, lequel enlèvera la graisse, les traces de doigts, la fumée et la poussière.

La cretonne, ou quelque autre tissu d'été, devrait remplacer les belles étoffes sur les oreillers des canapés ou divans en été.

MEUBLES EN CANNE OU OSIER.—Pour nettoyer et serrer, et aussi pour les empêcher de se briser, mouillez-les parfaitement avec de l'eau chaude; faites-les sécher au vent ou au soleil.

PLANCHERS.— Faites briller les planchers en bois dur avec un linge en laine plongé dans un mélange composé de deux parties d'huile de lin bouillie, et une partie de térébenthine; frottez en suivant le fil du bois.

La pomme de terre est un légume execllent et vous n'ignorez évidemment pas que l'oignon, qui donne un goût excellent aux ragoûts, et permet de délicieuses purées qui accompagnent à la perfection les côtelettes d'agneau, est un condiment très utile.

Mais, vous ne vous doutez peut-être pas qu'à l'aide des oignons et des pommes de terre, on peut nettoyer de nombreux objets et pourtant c'est strictement vrai !

Vous savez avec quelle facilité les mains laissent des traces douteuses sur le bord des portes peintes en blanc ou en gris-clair. Lorsque vos boiseries ont été ainsi maculées, ne vous alarmez pas. Coupez en deux une pomme de terre crue, et frottez-en doucement les parties tachées qui reprendront bientôt leur propreté et leur nuance primitives.

La prochaine fois que votre feu sera presque éteint, jetez-y un peu de sucre granulé, cela produira le même effet que l'huile de pétrole, mais n'est pas du tout dangereux.

Pour ôter des bouteilles les bouchons qui ne veulent pas sortir, trempez un morceau de tissu en laine dans l'eau bouillante et entourez le goulot de la bouteille bien serré. Quelques minutes après, le bouchon peut être retiré.

Un remède presque infaillible dans les cas de suffocation est de lever directement les bras en l'air.

Plantez une épingle dans le bouchon de toute fiole contenant du poison, et ceci peut éviter de faire des erreurs fatales lorsqu'on cherche un remède dans l'obscurité.

Le lait éteindra aussitôt et efficacement les flammes de la gazoline ou de tout autre dérivé du pétrole, parce qu'il forme une émulsion avec l'huile.

Conservez les vieux gants de chevreau, et servez-vous des doigts pour couvrir les bouchons de bouteilles en voyage. En les attachant bien serrés, vous n'avez pas à craindre de fuite.

Toutes les fois qu'il s'agit de nettoyer ou rendre brillant, il est essentiel d'épousseter toutes les fentes avant de commencer.

Ne jamais vouloir faire briller un piano avec autre chose que l'huile de lin raffinée, et un linge humecté dans l'alcool nettoyera le clavier du piano.

Pour nettoyer la peinture blanche, plongez un linge propre dans l'eau chaude, puis dans le son, et frottez. Rincez avec de l'eau claire.

La ménagère ne devrait jamais mettre de l'eau sur des cadres dorés. Ils devraient être essuyés avec un linge sec ou un chamois. Ceci s'applique aussi à tous les articles en métal ou laqués.

Un bon moyen pour nettoyer le bois dur est de le laver avec une flanelle propre trempée dans la té-

rébenthine, et le frotter ensuite légèrement avec de l'huile de lin bouillie.

Quand vous battez des meubles capitonnés dans la maison, mettez un linge humide dessus. La poussière collera après le linge.

Ne tentez pas d'expérience avec tous les encaustiques. N'employez rien que vous ne connaissez pas sur votre ameublement. Enduire de vieux meubles est coûteux, et le vernis s'endommage facilement.

On ignore généralement que tordre un linge dans l'eau chaude, et essuyer les meubles avant de mettre l'encaustique, donneront un magnifique lustre sur lequel les doigts ne laisseront pas de traces.

Pour faire briller une grille, délayez de la mine de plomb avec de la térébenthine et un peu d'eau, plustôt qu'avec de l'eau seulement. Ceci fera briller tout particulièrement la grille, et l'empêchera de rouiller.

N'employez jamais de savonponce sur les baignoires ou lavabos émaillés. Il n'y a pas de plus sûr moyen d'endommager l'émail. Pourquoi employer le savon? Cela signifie simplement plus de travail, et il y a le torchon à l'huile de pétrole qui est meilleur.

DORURE DES CADRES. — Passer sur tout le cadre une éponge bien imbibée d'un mélange d'eau et d'alcool. Avoir la précaution de ne pas revenir deux fois à la même place. Faire sécher en plein soleil. Une fois sec, passer un foulard de soie en appuyant fortement sur les endroits brunis.

NETTOYAGE DES BRONZES DORES.—On prend une petite brosse douce et l'on frotte bien les bronzes dorés, flambeaux, pendules ou autres, avec de l'eau dans laquelle on a mis quelques gouttes d'ammoniaque. Presque tout de suite, on voit la dorure redevenir brillante et comme neuve; on essuie avec un linge pour mieux sécher, et l'on expose les objets nettoyés quelques instants au soleil.

CIRE POUR CACHETER LES BOUTEILLES. — Faites fondre ensemble dans un pot de terre ou de fonte les substances suivantes: Résine, 500 gr.; cire jaune, 125 gr.; suif, 50 gr. Remuez, avec un bâton, pour rendre le mélange homogène, puis ajoutez, pour colorer, de l'ocre ou une couleur en poudre quelconque, suivant la nuance que vous désirez obtenir.

POUR BLANCHIR L'IVOIRE.—Exposez les objets à la lumière du soleil pendant quelques jours, après les avoir enduits d'une légère couche de térébenthine. On peut aussi les faire tremper dans l'eau oxigénée. Ces procédés n'altèrent en rien l'ivoire.

NETTOYAGE DU VIEIL ARGENT.— Savonnez les objets dans une eau chaude saturée de savon noir, et séchez-les dans la sciure de bois. Frottez ensuite au moyen d'un chiffon imprégné de pétrole; on rince à l'eau chaude et on donne un dernier coup avec une peau souple.

PARAPLUIES TACHES DE BOUE.—Un simple brossage suffira. Si cela ne suffit pas, cependant, frottez les taches avec de l'eau dans laquelle vous aurez versé quelques gouttes d'ammoniaque, ou bien avec une infusion de thé très fort.

POUR SE DEBARRASSER DES INSECTES. — Les mites n'aiment pas le savon et l'encre d'imprimerie.

Les fourmis rouges n'aiment pas le persil. Elles disparaîtront comme par magie si on répand des branches de persil dans leurs lieux favoris.

Un sachet odorant pour éloigner les mites se compose comme suit: ½ once de clou de girofle, ½ once de muscode et ½ once de graines de carvi.

S'il y a des mites dans les tapis, faites bouillir quelques boulettes de camphre dans l'eau, trempez un balai propre dans le mélange et balayez le tapis avec le balai mouillé.

Les souricières devraient être échaudées et aérées après deux ou trois captures, autrement elles seront pratiquement inutiles.

Le mercure, battu avec le blanc d'un oeuf et appliqué avec une plume, débarrassera bientôt le lit des punaises, et il reste bon durant des années.

On devrait arroser de térébenthine les endroits où se tiennent les blattes. Elle les détruit souvent et les chasse toujours.

La graine de tournesol fait un meilleur appât que le fromage pour les souricières.

Des soins du linge en général

Ayez toujours quelques morceaux de gomme de camphre dans votre armoire à linge, cela contribuera à conserver le linge blanc.

Les serviettes doivent être parfaitement sèches avant d'être mises dans l'armoire à linge, car la moisissure peut se former sur elles et faire naître la maladie de la peau.

N'empesez pas la toile. Pour donner au vêtement la rigidité si désirée, repassez-le tandis qu'il est humide, et jusqu'à ce qu'il soit parfaitement sec.

Le meilleur moyen de conserver les centres de table est de les enrouler autour d'un rouleau en carton d'environ vingt-sept pouces de longueur, deux pouces et demi à trois de diamètre, puis envelopper le tout dans du papier bleu ou du linge bleu pour les empêcher de jaunir.

Pour donner de l'éclat au linge en le repassant, versez quelques gouttes d'huile d'olive sur une guenille, passez le fer dessus quand vous l'ôtez du poêle, et les habits auront un beau lustre, et le fer ne collera pas sur l'empois.

Un peu de racine d'iris mis dans l'eau dans laquelle on fait bouillir de la toile ou de la lingerie fine, après les avoir lavées, leur donnera une délicieuse odeur de violettes après le repassage.

Quand la partie en brins tirés des centres de table est usée, et que les centres restent bons, piquez une rangée d'entre-deux sur les brins tirés.

Quand vous achetez des mouchoirs ou autres articles en toile, pour vous assurer qu'ils sont réellement en toile, mouillez le bout du doigt et pressez dessus. Si l'eau pénètre le mouchoir tout de suite, c'est de la toile, mais si c'est du coton l'eau prend quelques secondes pour traverser le fil.

Une autorité en la matière dit que, si du linge a été roussi, on peut faire disparaître la chose en coupant un oignon par la moitié, et en en frottant la partie roussie puis en la plongeant dans l'eau froide.

Le jus de tomates mûres enlève l'encre et les taches de rouille du linge et des mains.

Une cuillerée à soupe d'essence de térébenthine, ajoutée à la lessive, aide puissamment à blanchir le linge.

L'amidon bouilli est amélioré par l'addition d'un peu de gomme arabique ou de blanc de baleine.

POUR L'ENLEVEMENT DES TACHES

Pour enlever les taches de sang, plongez-les dans l'eau salée, puis lavez dans de l'eau chaude savonneuse, et finissez en faisant bouillir.

Pour enlever une tache de graisse sur du papier peint, tenez durant quelques instants un morceau de papier buvard sur la tache avec un fer à repasser chaud.

Lorsque de l'encre a été renversée sur le tapis, saturez la tache avec du vinagre, et mettez au-dessus de cela une poignée de sel ordinaire. Avec une grande cuiller, grattez ce que vous avez mis, puis mettez encore du vinaigre et du sel sur la tache d'encre. Répétez la chose plusieurs fois, et puis rincez à l'eau claire froide.

De l'eau froide, une cuillerée à thé d'ammoniaque et du savon enlèveront la graisse de machine alors que tous les autres moyens seraient inefficaces à cause de l'écoulement des couleurs.

Pour enlever les taches jaunes que produit l'eau des robinets en tombant goutte à goutte dans les baignoires et éviers, servez-vous de craie en poudre délayée dans l'ammoniaque, et frottez avec une vieille brosse à dents.

Pour enlever les taches de graisse ou d'huile des vêtements, surtout des habits légers des cyclistes et des touristes, faites une pâte avec un peu de terre à foulon, répandez-la sur la partie tachée et laissez sécher tout à fait. Par ce moyen, la graisse est retirée et absorbée. Puis prenez une brosse dure, qui enlèvera rapidement la terre sèche, et le résultat sera agréable et beaucoup plus satisfaisant qu'avec les autres méthodes.

On peut enlever les taches sur les chaussures brunes en les frottant bien avec une tranche de citron, puis en appliquant du cirage brun, alors les taches disparaîtront rapidement, et les chaussures paraîtront neuves.

On peut enlever les taches de sueur en appliquant du jus de citron et du sel et en laissant la tache exposée au soleil.

La graisse sur le plancher de la cuisine peut être atténuée en versant de l'huile de charbon dessus et en la laissant dix ou quinze minutes; puis frottez avec de l'eau de "soda".

Mélangez de la magnésie calcinée avec de la benzine pure, afin d'avoir une pâte à moitié liquide, puis frottez les glaces avec des chiffons de coton recouverts d'un peu de ce mélange.

BLANCHIMENT DE LA LAINE.—Pour avoir la laine d'un beau blanc, il est nécessaire de l'exposer aux vapeurs du soufre. Il faut l'y tenir pendant douze heures; souvent on est obligé de la dégorger de nouveau et de lui faire subir l'action d'une autre légère lessive pour la soufrer une seconde fois. Ce soufrage par immersion dans une solution aqueuse d'acide sulfureux donne un blanc moins pur aux étoffes. Après chaque soufrage, il est indispensable de bien dégorger les tissus blanchis à grandes eaux pour les débarrasser de tout l'acide sulfureux.

NETTOYAGE DE SOIE DE CHINE ECRUE. — Faites une bonne infusion de thé vert, ajoutez une poignée de racines d'iris et de violettes, versez le tout sur votre étoffe. Laissez tremper pendant 24 heures, frottez les taches avec une brosse douce et repassez mouillé. Après ce lavage, votre soie sera douce et saturée d'un parfum exquis.

NETTOYAGE DES GANTS.—Faites une pâte en mélangeant ½ once d'eau de javelle, 5 onces de poudre de savon et 5 onces d'eau. Cette pâte, mise en flacon, servira à enduire le morceau de flanelle dont les gants seront frottés jusqu'à complet nettoyage. On essuie avec une flanelle sèche.

NETTOYAGE DES PLUMES BLANCHES.—Plongez les plumes d'autruche et les boas dans une eau chaude très chargée de savon blanc, où on les laisse quelques heures. Une deuxième fois, cette opération est faite avec une eau de savon nouvelle, également chaude.

Ensuite aura lieu un lavage à grande eau. Les plumes égouttées seront soumises à l'action des vapeurs de soufre, puis secouées et séchées. Pour les refriser, on les promène au-dessus d'un feu de charbon de bois.

TACHES DE MOUCHES. — Frottez simplement l'étoffe de couleur claire. Si ce moyen est insuffisant, humectez les taches avec de l'alcool ou de l'éther et frottez doucement avec un morceau de flanelle blanche jusqu'à disparution.

NETTOYAGE des VOILETTES BLANCHES.— Lavez bien la voilette avec de l'eau additionnée de savon blanc, puis passez-la dans une eau additionnée d'un peu de bleu de blanchisseuse. Empesez et battez entre les deux mains.

POUR NETTOYER les COLS EN CELLULOIDE.—Lorsque le savon est impuissant à nettoyer les taches de transpiration, de rouille, etc., produites sur le celluloïde, on pourra employer le procédé suivant: prendre un chiffon de flanelle et le mouiller d'ammoniaque étendue d'eau; frotter l'objet à nettoyer dont les taches disparaîtront vite.

POUR LAVER LES TOILES CIREES.— Employez simplement de l'eau chaude, ou de l'eau et du lait, jamais de brosse ni de savon. Lavez avec une flanelle propre, sur un aussi large espace que possible. Essuyez en frottant avec force au moyen de flanelle sèche ou d'un chiffon de laine grossière.

POUR NETTOYER TAPIS ET CARPETTES.—Pour remettre en bon état une carpette qui a été lavée fréquemment, faites chauffer de l'huile douce, trempez une flanelle dans cette huile, frottez-en avec force la surface du tapis, afin qu'il reprenne toute sa souplesse.

Pour l'entretien des tapis et des carpettes de linoléum ou de toile cirée, il est indispensable d'employer des morceaux de laine, drap ou flanelle, ou quelque pièce tricotée usée et très douce.

Pour empêcher les mites d'attaquer le feutre à l'intérieur du piano, suspendez-y un petit sac de mousseline contenant environ 10 centins de gomme camphrée. L'huile de cèdre est également bonne. Plongez une plume ou une petite brosse dans l'huile et touchez-en les autres parties de feutre ou de lainage à vue.

VETEMENTS caoutchoutés.—Pour assouplir les vêtements caoutchoutés qui ont été longtemps sans usage, plongez-les dans de l'eau de pluie additionnée de 2 p.c. d'ammoniaque ordinaire, et après un séjour plus ou moins prolongé, faites-les sécher à l'air. Pour enlever les taches blanchâtres qui persistent après l'enlèvement de la boue, faites une application de vinaigre qui suffira pour rendre à la couleur son aspect primitif.

TACHES D'HUILE SUR LA SOIE.—Si la tache est ancienne, on la rafraîchira en y ajoutant une nouvelle goutte d'huile et on laissera l'étoffe s'imbiber pendant quelques heures ,puis on lavera avec une flanelle et de l'essence de térébenthine. Si la tache est récente, cela n'en ira que mieux. Un mélange de 125 gr. de térébenthine et de 15 gr. d'éther sulfurique est préférable encore à l'essence de térébenthine pure.

BLANCHISSAGE DU LINGE FIN.—Le linge fin, tel que chemises, jupons, cols, manches, etc., ne doit pas être soumis à l'action de la lessive; on doit seulement le faire bouillir plus ou moins dans de l'eau et du savon blanc, puis le savonner avec ce même savon.

Pour faire de l'empois qui ne colle pas, brassez une pincée de borax dans de l'eau bouillante et ajoutez à l'empois quelques gouttes de bleu.

LA BROSSE A HABITS. — Employez pour vos vêtements une vulgaire brosse de chiendent qui les débarrassera fort bien de la poussière sans les user; elle-même, par exemple, s'usera et demandera à être remplacée de temps à autre.

LA SALLE DE COUTURE

Un bouchon de liège est un expédient simple quand on a besoin d'un étui pour les ciseaux.

Si, quand vous lisez ou cousez à la lampe, vous mettez une feuille de papier blanc sous la lampe, une lumière bien plus forte se répandra dans toute la pièce.

Pour faire un ourlet sur une nappe, retirez l'aiaguille de votre machine à coudre, et faites passer l'étoffe par l'instrument à ourler le plus étroit.

Ayez toujours un morceau de papier de verre dans le tiroir de votre machine pour les aiguilles rudes ou émoussées; une lime adoucira aussi promptement une aiguille ou une patte de verre (ou un morceau de verre), en les ouvrant et les fermant vite, comme si on essayait de couper le verre.

Passez d'abord le savon sur l'étoffe. Pour faire de la broderie à oeillets, mettez un morceau de savon sous le tissu et faites que le poinçon passe à travers. Le savon donne plus de rigidité à l'étoffe, et on peut faire un bien meilleur oeillet. Si vous n'avez pas de poinçon, une fourchette à noix le remplacera avantageusement.

Faites bouillir les formes de boutons avant de les couvrir de tissu lavable. Ceci empêchera de sortir les couleurs qu'elles ont et évitera l'ennui de les recouvrir chaque fois que la robe est lavée.

Quand votre machine à coudre est dure et qu'elle a besoin d'être huilée et nettoyée, mettez de l'huile de charbon dans votre burette à l'huile, et huilez toutes les parties mobiles que vous pouvez atteindre; puis cousez vivement, en vous servant d'un morceau de linge inutile, pour distribuer l'huile. Prenez un linge doux qui ne laissera pas d'effilures (une vieille peau de chamois ou une éponge sont préférables) et essuyez tout le surplus d'huile. Vous serez surpris de constater que votre machine va beaucoup mieux. Quand elle a besoin d'être huilée de nouveau, servez-vous d'une bonne huile à machine à coudre comme avant.

LA TOILETTE

EAU DE TOILETTE.—Hygiénique et de parfum agréable, l'eau de toilette, composée d'après les données ci-après, blanchit la peau: Mélangez ½ once de boraz, le jus de deux citrons, quelques gouttes d'essence de violette et d'héliotrope, et la quantité d'alcool suffisante pour compléter une chopine. La recette est, on le voit, simple et facile à employer, et n'est pas bien coûteuse.

CONTRE LA TRANSPIRATION DES PIEDS.— Introduire un peu de tanin dans les bas et chaussures. Au bout de quelques jours, graduellement, et sans danger pour la santé, la peau se resserrera et on verra la transpiration s'atténuer et la mauvaise odeur disparaître. Il est dangereux d'arrêter brusquement la transpiration des pieds.

HYGIENE DE LA CHEVELURE. — Les cheveux doivent, comme les dents, être l'objet de soins constants. Rien n'est plus contraire à la santé des cheveux que les coiffures lourdes et chaudes; les personnes qui veulent conserver leurs cheveux ne doivent donc porter ni bonnets pendant la nuit, ni calottes pendant le jour. D'ailleurs, l'usage de ces coiffures prédispose aux rhumes. Chaque fois que cela sera possible, les cheveux seront tenus courts; ils seront chaque jour peignés et brossés, mais on repoussera l'usage du peigne fin qui irrite le cuir chevelu. Les peignes et les brosses seront fréquemment nettoyés, à l'eau additionnée d'un peu d'acide phénique. De temps en temps, on fera une friction avec un liquide à base d'alcool à 45 degrés, additionné de quelques gouttes d'ammoniaque, et qu'o naromatise de 5 à 6 gouttes d'essence de géranium, de rose ou de lavande.

LE SOIN DES CHEVEUX.— Pour vous assurer une bonne chevelure, observez les règles suivantes:

Les cheveux doivent être tenus propres, être peignés régulièrement et brossés vigoureusement.

Evitez les couleurs, teintures, et servez-vous toujours d'une bonne brosse. Pour garder les soies raides et solides, lavez la brosse dans de l'eau tiède contenant quelques gouttes d'ammoniaque. Suspendez, pour faire sécher, dans un endroit chaud.

Pour en faire la toilette, employez la brillantine. Elle conserve les cheveux mous et aide leur croissance. Faites-la en faisant bouillir une once de graines de coing dans 1 ½ chopine d'eau jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié. Coulez et mettez en bouteille. Parfumez avec l'essence désirée.

Lavez les cheveux de temps à autre avec une bonne préparation. En voici une: Versez une pinte d'eau bouillante sur une poignée de romarin; ajoutez un morceau d'ammoniaque de la grosseur d'une noix. Laissez reposer pour refroidir; quand elle sera coulée, elle sera prêtre à employer.

Les pellicules, à la longue, ruinent les plus belles chevelures. On peut s'en débarrasser en mettant, chaque soir, de l'huile d'amandes sur les cheveux. Frictionnez bien, et, le lendemain matin, rincez les cheveux avec du savon et de l'eau. La brillantine contribue aussi à empêcher les pellicules.

EAU CONTRE LA CHUTE DES CHEVEUX. — Voici deux recettes qui donnent de bons résultats contre la chute des cheveux:

1o Frictions sur la tête avec liniment formé de:

Huile d'amandes douces, 2/3 d'once et très peu d'Iodure de potassium.

2o Mêmes frictions avec une solution formée d'alcool à 60 degrés contenant très peu de teinture de cantharides.

PATE POUR BLANCHIR ET ADOUCIR LES MAINS.— On peut se servir de la pâte d'amandes.

Mais nous conseillons d'employer le procédé suivant.

Faire cuire à l'eau quelques pommes de terre blanches et farineuses, les peler, puis les écraser et délayer la farine ainsi obtenue dans de l'eau additionnée de lait.

NETTOYAGE DES MAINS. —Lorsque vous aurez touché des substances fortement odorantes, lavez-vous les mains avec de l'eau de moutarde pour faire disparaître toute odeur.

POUR DISSIPER L'ODEUR D'AIL ET D'OIGNON. — Si le café ne suffit pas, mâchez du persil pendant quelques minutes et avalez-le. Un remède encore plus sûr est de manger des fèves crues.

L'HALEINE FETIDE.—Café torréfié, ½ once; sucrre, ½ once; charbon végétal, ½ once; vanille, ¼ once.

Pulvérisez finement au mortier chacune de ces substances, puis mélangez-les et triturez avec une quantité suffisante de mucilage de gomme arabique, pour former une pâte épaisse. Divisez en pastilles d'un gr. environ et laissez sécher.

DENTIFRICE DESINFECTANT.—Faites fondre 24 gr. de sel marin dans 125 gr. d'eau-de-vie et 125 gr. d'eau de menthe. Tenir en flacon bien bouché.

RECETTES CONTRE LES TACHES DE ROUSSEUR. — Prendre l'écume chaude qui se trouve dans le tamis au moment de la traite des vaches et s'en laver le visage et laisser sécher. Ne se laver la figure que le lendemain.

Se laver la figure avec de l'eau de pluie dans laquelle on a fait bouillir une poignée de cendres de bois.

SAVON TRES ADOUCISSANT. — Faites fondre à feu doux, avec une minime quantité d'eau, du bon savon ordinaire et ajoutez peu à peu, et en malaxant, un tiers d'amidon en poudre. Lorsque le mélange est parfait, pétrissez cette pâte sur un marbre avec une quantité d'amidon égale à la première et quelques gouttes d'essence parfumée. Divisez la pâte, mettez dans des moules de ferblanc et laissez sécher le temps voulu.

ECORCES D'ORANGES. — Mises dans le récipient qui contient l'eau de violette, elles communiquent à cette eau un parfum agréable et la rendent favorable à la fraîcheur de la peau. Desséchées au four, elles sont d'excellents allume-feux en hiver. Enfin, avec le zeste seul, macéré dans de l'eau-de-vie ou du cognac, on fait une liqueur agréable.



Conseils sur la toilette

Des soins quotidiens.—De la Bouche.—Des Dents.—Des Yeux.—Des Lèvres.—Des Ongles.—

Les soins quotidiens.

Le cabinet de toilette doit être pour la femme le sanctuaire mystérieux et agréable où elle parfait en secret sa beauté, ses charmes et tous les agréments de sa jolie personne.

C'est pour toute élégante un véritable plaisir que d'y passer chaque jour le temps indispensable aux soins si minutieux d'hygiène et de beauté: ablutions, bains, lotions générales ou intimes, coiffure et tous les menus détails accessoires qui, tout en l'embellissant journellement, lui permettront de conserver jusqu'à un âge très avancé tous les avantages et toutes les séductions de la jeunesse et de la fraîcheur.

Nous vous donnons ici une idée assez exacte de tous les soins les plus pratiques et les plus utiles pour l'hygiène générale et pour la santé et la beauté.

Nous vous recommandons cependant avant tout de ne pas encombrer votre cabinet de toilette ou votre salle de bain d'une quantité de meubles, de fioles et d'ustensiles aussi inutiles qu'embarrassants de façon à avoir tout de suite et pratiquement sous la main le flacon, le pot, l'éponge, le linge ou l'accessoire dont vous avez immédiatement besoin.

Le cabinet de toilette est de toutes les pièces de l'appartement celle où doit présider l'ordre le plus parfait et la plus méticuleuse propreté.

Donc: 1o Dès le matin et au saut du lit, prenez un grand bain, une douche ou une lotion générale sur tout le corps, avec de l'eau tiède de préférence.

2o Après le bain, la douche ou le tub, opérez une réaction un peu vive par une friction sur le corps au gant de crin ou de flanelle.

3o Enveloppez-vous d'un grand peignoir, dénouez vos cheveux pour les aérer et procédez à la toilette des pieds et de leurs ongles.

4o Faites les ablutions du visage et du cou avec un peu de savon et de l'eau tiède, dans laquelle vous mettrez un petit filet d'Eau de Toilette.

5o Nettoyez-vous les gencives et les dents avec une brosse un peu dure, trempée dans un dentifrice; frottez avec la brosse vigoureusement et dans tous les sens et rincez-vous la bouche avec de l'eau.

6o Procédez à la toilette de la chevelure, peignez-la, ornez-la à votre fantaisie ou suivant les caprices de la mode; mais prenez bien pour les cheveux les précautions que nous vous recommanderons plus loin.

7o Prenez soin du nez, des oreilles; brossez et peignez les cils et les sourcils, passez-y une brosse légèrement.

8o Lavez les yeux à l'eau tiède.

9o Procédez à la toilette complète du visage et du cou.

10o Lavez les mains et les bras et faites la toilette des ongles, en employant les produits spéciaux qui les entretiennent souples, solides et en parfait état.

Un dernier coup d'oeil à votre miroir et vous pouvez terminer votre toilette.

Nous n'avons pas la prétention d'imposer la généralité de ces soins à toutes les dames quelles qu'elles soient, mais elles en prendront chacune ce qui leur conviendra le mieux.

Si les soins du visage ou des yeux sont faits, par exemple, avant ou après ceux des ongles, peu nous importe, pourvu que toutes nos lectrices comprennent bien que la plupart de ces traitements sont absolument indispensables pour l'hygiène de la femme et pour lui conserver sa triomphante beauté.

Toutes les dames peuvent d'ailleurs parfaitement approprier ces soins au milieu dans lequel elles se trouvent et à leur état de fortune; la dépense et la peine sont minimes en regard des avantages qui en résultent pour elles.

La bouche et les dents.

La bouche, avec ses dents belles et saines, est l'un des miroirs de la santé et le plus bel ornement du visage. Mi-close par deux lèvres vermeilles, elle laisse apercevoir une double rangée de perles bien conservées, formant comme une grenade savoureuse, que l'on voudrait ne jamais se lasser de mordre.

Mais, hélas, rien aussi de plus vilain que des dents jaunes et noirâtres, déchaussées et mal entretenues, rien de plus nuisible pour l'estomac et la santé en général.

Une seule dent jaunie ou ébréchée dépare le plus joli visage, et pourrait-on sourire gentiment avec une bouche édentée, des dents noires ou des lèvres gercées et mal faites ? Aussi doit-on prendre les plus grands soins d'hygiène et de propreté pour conserver la bouche et les dents dans le plus parfait état de beauté et de santé.

Il n'est pas de vilaine femme avec de belles dents, a dit Jean-Jacques Rousseau.

Tout d'abord, la mise en état de la bouche s'impose et doit être faite par un bon dentiste, à l'aide des moyens mécaniques indiqués par son art. La revision devra en être répétée chaque année.

Des lavages à la brosse matin et soir, et après chaque repas sont indispensables à l'hygiène de la bouche, et au maintien constant de la pureté de l'haleine; il est d'absolue nécessité de procéder à ces lavages pour combattre l'influence fâcheuse de l'alimentation sur le système dentaire, car il reste toujours après avoir mangé, des débris d'aliments dans les interstices des dents; ces débris se décomposent facilement sous l'action des microbes, se déposent à la surface de l'émail, s'y attachent et forment le tartre qui cause à lui seul la moitié des déchaussements des dents, et la plupart des inflammations de la bouche.

Il est donc d'un intérêt capital d'enlever le tartre dentaire, et tous les corps étrangers qui se déposent sur l'émail, de rendre celui-ci brillant et net, de purifier l'haleine, en aseptisant la bouche; d'empêcher ainsi les multiples affections de la cavité buccale; en un mot, de conserver de belles dents, avec une bouche saine, trésor inappréciable pour chacun.

Se servir d'une brosse à dents hygiénique ne s'écrasant pas, ne prenant pas de mauvaise odeur, et ne perdant aucune de ses soies.

Les yeux.

Les yeux sont la partie la plus expressive et la plus charmante du visage. Rien dans la femme n'est plus séduisant, rien n'est plus attirant que de beaux yeux, encadrés de blanches paupières ombragées de longs cils et surmontés de fins et soyeux sourcils.

Que serait la plus jolie figure sans ces deux attrayantes prunelles, véritable miroir de l'âme, dont elles interprètent les sentiments et les pensées les plus secrètes? Ce sont elles qui communiquent au visage l'expression et la vivacité.

S'ils sont la partie la plus ravissante du visage, les yeux en sont aussi la plus fragile; nous devons donc y apporter le plus de soins et d'attention pour les conserver sains et beaux le plus longtemps possible.

Pour avoir de beaux yeux, il faut que le globe en soit pur, châtoyant, avec des prunelles ayant les feux, l'éclat et le scintillement d'un beau diamant noir; il faut que ce globe soit enchassé dans des paupières bien blanches et bien nettes, bordées de longs cils et soyeux, et surmontées d'une arcade de sourcils à la teinte nette et bien en rapport avec celle des cheveux.

Nous conseillons d'éviter aux yeux toute fatigue, lumière vive ou trop prolongée, veillées fatigantes, lectures assidues dans des livres aux caractères trop petits.

Ne pas se frotter les yeux à tout propos, et surtout éviter les pleurs, qui abîment et vieillissent les yeux et le visage.

Pour rendre le globe de l'oeil pur, limpide et transparent, faites, matin et soir, des lavages avec une diffusion tiède d'eau de bluets ou d'eau boriquée. Ces lavages réussissent merveilleusement quand le globe de l'oeil est sujet à des rougeurs ou strié de petites veines; quand les paupières sont fatiguées, boursouflées ou collées le matin au réveil, rien n'est plus utile pour conserver une bonne vue: rien ne donne des résultats meilleurs contre la fatigue des nerfs des yeux et des paupières; rien ne rend le globe de l'oeil aussi clair, aussi limpide, exempt de toutes taches et de toutes rougeurs.

Les lèvres.

Les lèvres doivent être d'une belle couleur pourpre, fermes, sans gerçures ni crevasses et complètement indemnes de tous ces fards ou pâtes qui donnent au visage l'apparence d'un maquillage de poupée.

Les soins à y apporter pour les conserver belles, vives et tendres, sont cependant fort simples; il suffit de les frotter chaque jour avec une tranche mince de citron, en ayant bien soin d'éviter la glycérine qui irrite les muqueuses, les dessèche, et leur enlève leur belle couleur naturelle.

Il ne faut jamais vous mordre les lèvres si vous voulez éviter les gerçures; quand vous devez les exposer à la bise, au froid ou au vent, il ne faut pas les humecter avec la langue, car ceci provoque également les crevasses et les gerçures; frottez-les toujours avant de sortir avec un petit bâton de raisin ou de beurre de cacao.

Les ongles.

Les ongles terminent et complètent la beauté de la main, et l'on ne saurait prendre trop de soins et de précautions pour conserver en bel état cette gentille partie de notre personne.

Les ongles doivent être bien taillés, roses, brillants, propres et sans tache.

On se servira pour leur entretien de lavages savonneux avec une brosse pas trop dure, mais nettoyant bien. Ne pas oublier que les ongles, même légèrement "en deuil", recèlent habituellement de nombreux microbes.

Les ongles seront bien taillés en amande ou en ovale tous les huit ou dix jours; pour la taille, il est bon de les plonger préalablement pendant quelques minutes dans un bain d'eau tiède, qui les ramollira et facilitera cette opération..

On ne doit les tailler ni trop longs ni trop courts, et employer pour cela la lime et non des ciseaux, qui peuvent produire des éclats.

Il ne faut pas couper les chairs qui débordent ensuite sur les côtés, mais les user à la lime ou à la pierre ponce.

Quant aux petites peaux qui adhèrent à la base de l'ongle, il est bon de les détacher tous les trois ou quatre jours avec une petite curette en bois ou en ivoire, et de dégager nettement la racine de l'ongle; ceci évite les petites papilles qui se forment aux extrémités des doigts et sont si gênantes et si douloureuses.

DES SOINS DU LINGE

Conseils concernant les petits ouvrages d'agrément, le chiffrage du linge de maison, le repassage du linge fin et l'habillement des nouveaux-nés et des premières communiantes.

Petits ouvrages d'agrément.

Un conseil: si vous pensez ne pas avoir beaucoup de temps à y consacrer, n'entreprenez pas un travail de longue haleine, vous vous en fatiguerez et il restera inachevé; mieux vaut faire un ou plusieurs petits ouvrages que vous terminerez au moins en partie. Puis ne prenez point d'ouvrages encombrants qui seront ennuyeux à transporter, car bien souvent ils se promènent beaucoup, et à quoi bon se charger inutilement.

Certains ouvrages très importants se font par parties, ainsi l'on met très bien dans un petit sac un carré de broderie anglaise, de filet brodé, de dentelle en lacets, et lorsque l'on a réuni tous ces carrés avec des bandes ou des rectangles, on obtient des travaux vraiment jolis.

Dans la catégorie des ouvrages, on peut placer les accessoires de la table, les dessous de carafes, de bouteilles, de compotiers, de raviers, les fonds d'assiettes, de corbeilles à pain, les chemins de table qui maintenant sont volontiers remplacés par des napperons ou milieux de table ronds ou carrés.

Tous ces objets se font en toile, en granité blanc brodés en coton brillant blanc, ce qui plaît mieux que les couleurs si jolies et si réussies soient-elles; du reste, le blanc s'harmonise toujours avec tout, tandis qu'en couleur le service doit être complet. Cependant, on peut fort bien broder en fantaisie des fonds de plateau, car ce sont des accessoires qui servent plutôt pour les thés, les goûters, etc.

Dans un tout autre ordre d'idées, on peut faire de fort jolis ouvrages qui servent à embellir la toilette des grandes personnes et des enfants. Faut-il citer les petits cols droits ou rabattus, les cols qui se continuent par un rabat à une ou plusieurs pointes, et ce sont aussi des cols plats dans le genre de ceux que portaient nos grand'mères, sans omettre ces charmants petits plastrons ou des guimpes enjolivées de broderie ou de dentelle; tout cela se fait surtout en broderie ajourée, en broderie pleine ou plumetis.

Pour les enfants, les cols ronds de différentes grandeurs sont toujours très appréciés, ils habillent si bien et sont si seyants près des gentils minois qu'ils égaient de leur fraîcheur.

La broderie est un travail que l'on peut aisément préparer soi-même, sur le tissu taillé dans la forme voulue on dessine ou mieux on imprime ce que l'on doit broder en se servant d'un calque ou d'un poncis fait d'après le dessin lui-même; si l'on ne tient compte que du prix du tissu, ce qui n'est jamais bien dispendieux, on ne grèvera pas sensiblement son budget, tandis que l'achat de ces jolies choses toutes préparées coûte assez cher dans les maisons spéciales pour qu'on veuille réaliser l'économie de les composer de toutes pièces.

Comment doit-on chiffrer le linge de maison?

Depuis quelques années déjà on apprécie beaucoup les monogrammes ou, pour nous expliquer plus clairement, on aime les lettres enlacées, et cela aussi bien aux draps, aux nappes et aux serviettes que sur les chemises et les mouchoirs.

Toutefois, certaines lettres se prêtent moins bien que d'autres à être enlacées et on peut aussi disposer tout simplement les deux chiffres l'un à côté de l'autre.

Les draps de dessus se chiffrent au milieu de la partie rabattue à 12 pouces ou 16 pouces de l'ourlet, les pieds des lettres étant placés du côté de l'ourlet qui a de 3 pouces ¼ à 3 pouces ¾ de large. Quand c'est un monogramme, il faut qu'il soit assez important. Entre deux lettres placées côte à côte on laisse 2 pouces ¼ x 3½ d'écart.

Les draps de dessus sont seulement marqués au point de vue de l'ordre, ce sont des petites lettres simples placées au coin, près de l'ourlet du haut; on marque aussi les draps de dessous aux pieds.

Les taies d'oreiller ont des chiffres assortis à ceux des draps, mais de plus petites dimensions; on les brode soit au milieu, soit dans les coins opposés, de sorte que l'on a six taies chiffrées à droite et six à gauche par douzaine.

Ceci s'entend naturellement pour le beau linge brodé, mais lorsque l'on se contente de lettres faites au point à la croix, en coton rouge, les marques sont placées moins en évidence.

Les draps sont marqués avec des lettres un peu grandes: majuscules, en anglaise ou en gothique, et on les met près de l'ourlet au milieu ou sur le côté.

Les taies d'oreiller marquées au point à la croix ont ou des lettres dans le même genre que les draps ou des lettres toutes simples, celles-ci se placent au bas et à droite de la taie d'oreiller sur le dessus, à moins que l'on ne préfère marquer les lettres en dessous près des boutonnières. Les deux manières sont bien.

Draps et taies d'oreiller ont des chiffres semblables de hauteurs différentes; il en est de même pour les nappes et les serviettes, les mêmes services ont des

lettres de même forme, mais pas de même grandeur aux serviettes qu'à la nappe.

La nappe d'un beau service se brodera au milieu ou aux places d'honneur, c'est-à-dire que dans ce cas, il y a un chiffre devant la maîtresse de maison, et un vis-à-vis d'elle. Avec l'usage des chemins de table, une belle broderie au milieu étant superflue on se contentait d'un chiffre fort simple placé dans l'angle gauche près de l'ourlet, mais les chemins de table se faisant moins, on revient aux jolis chiffres brodés.

Pour les serviettes, les goûts sont également partagés, tandis que d'aucunes veulent les chiffrer au milieu, d'autres préfèrent mettre la marque en angle ou simplement en ligne droite au bas de la serviette.

Les serviettes marquées au point à la croix en coton rouge ont des lettres assez petites que l'on met en haut de la serviette et à gauche. Il en est de même pour les nappes; mises à la même place, les lettres sont un peu plus grandes et c'est tout.

Les serviettes de toilette en tissu éponge ont de très grandes lettres de fantaisie faites au coton rouge ou, au contraire, de toutes petites marques dans le coin.

Il est presque superflu de dire que les torchons de cuisine, les serviettes d'office sont marqués dans le coin à gauche au-dessous de l'attache, il est bon de mettre du reste deux attaches aux coins contrariés, cela pour tout le linge qui doit être accroché.

Les tabliers sont également marqués dans le coin à gauche.

Quelques conseils pour repasser le linge fin.

Vous connaissez toutes, en bonnes ménagères que vous êtes, les différentes manières de repasser le linge. Cependant, il est des cas où vous demeurez embarrassées, qu'il s'agisse de guipure, de bonnets ou de soieries.

C'est afin de vous éviter de commettre de fâcheuses erreurs que je vais vous donner les quelques conseils classiques suivants. Avant tout, je vous dirai qu'il vous faut trois fers, soit: un fer ordinaire, un fer à coques et un fer à tuyauter. Naturellement, il vous faudra également la planche à repasser que vous possédez toutes et une planche à pied pour les manches. Enfin, pour les bonnets de nourrices, les gros bouillonnés, les bonnets de bébé, etc. . . un champignon bas et rond vous sera nécessaire.

Je ne doute point que vous ne possédiez déjà ces divers ustensiles indispensables dans tout ménage qui repasse tout au moins son linge fin..

Pour obtenir un repassage égal, il faut d'abord étendre le linge et aplatir les plis avec la main. Ne tirez jamais d'un côté et de l'autre et ne travaillez pas en biais.

Le fer ne doit pas être trop chaud et il faut avoir soin, avant de s'en servir, de le passer sur un morceau de cire enveloppé dans de la toile.

Les mousselines, toiles, linon uni, se repassent à l'endroit. Les tissus brodés, à l'envers. Les tabliers, chemises, volants, et en général tout ce qui est froncé, se repasse en allant de droite à gauche. Les rideaux ou stores incrustés de motifs se travaillent à l'envers pour les motifs puis à l'endroit pour le fond. La guipure, la laine, le tulle, se repassent à l'envers.

Quant au linge de corps, étant plus fin et orné de broderies ou de dentelles, il demande des soins tout spéciaux. Sauf pour les jupons et les costumes on ne l'amidonne pas.

Les bonnets se commencent par le fond, à l'envers. Il ne faut pas sécher aussitôt, mais au contraire aller rapidement de droite à gauche et de haut en bas afin d'obtenir un séchage complet mais lent.

Quant aux chemises et aux cols amidonnés, ils se repassent avec une flanelle posée à l'endroit. Après avoir donné le coup de fer, on soulève la flanelle pour la poser plus loin en faisant bien attention qu'il n'y ait pas de plis. Lorsque la toile est à demi sèche, on enlève la flanelle et on peut poser le fer à même. Pour obtenir un peu de glaçage, on pourra ajouter du borax dans l'amidon.

Les jupes et les corsages amidonnés devront être repassés humides, (il ne faut pas confondre humide et mouillé), le fer très chaud est promené rapidement.

Les jupons, chemisettes, rideaux ordinaires, etc., se travaillent à l'envers.

Quant aux jupons, on les commencera par la ceinture, envers et endroit, puis on enfilera le jupon sur la planche, à l'envers, et on repassera les volants. On continuera ensuite jusqu'au bas du jupon et s'il y a des plis au volant on les commencera à l'endroit pour les achever à l'envers.

Pour ce qui est des jupes, on les repassera de la même façon, ou peu s'en faut, que les jupons. Si la robe a des plis, on repassera d'abord l'étoffe, pour s'attarder ensuite aux plis, après les avoir mouillés légèrement. Si la jupe est plissée en travers, on commencera à l'endroit, de bas en haut, en soulevant les plis, de façon à faire entrer le fer dans les profondeurs. Après avoir rabattu ces plis, on repassera le dessus.

Les jupes de toile se repassent à l'envers et à l'endroit, mais lorsque celles-ci comprennent des broderies, on repasse seulement ces parties à l'envers en ayant soin de mettre une laine entre elles et le fer.

Les chemisettes demandent des soins tout particuliers pour être blanchies d'une façon parfaite. Après les avoir empesées à l'aide de gomme arabique ou d'eau de riz, on les étendra sur la planche à repasser et après avoir retourné les manches à l'endroit, on commencera par les poignets à l'envers. Après les poignets, viendront les manches pour lesquelles on se servira de la planche à manches dont je vous ai parlé plus haut. Quant aux fronces, on ne peut guère les repasser sans se servir du fer à coques. Le col se repasse à l'envers, puis à l'endroit. On continue ainsi par le dos et on termine par les devants, toujours à l'envers et ensuite à l'endroit. Toutes les parties brodées se travaillent à l'envers et ensuite à l'endroit, et s'il y a des volants ceux-ci devront être faits en der-

nier. Enfin, s'il y a de la dentelle, on emploiera le fer à tuyauter en veillant à ce que cette dentelle reste constamment humide. Si, durant ces opérations, votre fer venait à s'attacher, vous n'auriez qu'à le passer sur du sel gris que vous aurez placé, au préalable, sur un carton et près de vous. De même, si les plis malencontreux viennent à se former, il faudra les décoller aussitôt à l'aide d'un coupe-papier ou d'un couteau non pointu et dont on utilisera le côté non tranchant.

Quant au linge de maison et au linge de table, leur repassage est une chose assez simple et que vous connaissez certainement toutes. La difficulté, pour les débutantes, consiste surtout à savoir de quelle façon on doit plier chaque espèce de linge. Mais, en prenant comme exemple du linge blanchi à l'extérieur vous arriverez très rapidement à acquérir l'habitude de plier d'un façon correcte les torchons, les serviettes, les tabliers, les draps et tout le linge en général.

L'entretien des plumes.

Nous avons tout avantage à ne pas confier nos plumes à nettoyer ou à friser au teinturier qui, trop souvent, les abîme. En les nettoyant, en les refrisant nous-mêmes, nous réaliserons une double économie.

Nous aurons tout intérêt, si nous nous y décidons, à ne pas attendre qu'elles soient trop défraîchies. Dès qu'une plume blanche s'empoussière et tourne au gris, préparons dans un récipient de l'eau tiède dans laquelle nous couperons par petits morceaux du véritable savon de castille. Lorsqu'il sera dissout, nous placerons le liquide sur le feu jusqu'à ce qu'il soit chaud au point qu'on n'y puisse tenir le doigt. Alors, nous y jetterons la plume et l'y laisserons pendant une demi-journée. De temps en temps, nous l'agiterons dans l'eau.

Au sortir du bain, pour sécher la plume, nous l'étendrons, en couchant les brins dans leur sens, entre deux morceaux de flanelle.

Lorsque la plume est très sale, avant de procéder à son savonnage, on la saupoudre légèrement de chlorure de chaux et on la laisse ainsi pendant une heure et demie ou deux heures.

Si l'on désire avoir une plume d'un très beau blanc, on saupoudre les deux flanelles entre lesquelles elle sèchera d'un peu de poudre de talc. Avant de friser la plume on la secoue énergiquement pour faire tomber l'excès de poudre. Pour le repassage, chauffer légèrement une lame de couteau, puis prendre chaque barbe de la plume l'une après l'autre, et les passer entre le pouce et la lame (du côté non coupant, naturellement), en tirant légèrement sur la plume. La frisure se reformera d'elle-même. Pour faire gonfler le duvet, tout de suite après le séchage, nous pourrons passer très rapidement la plume au-dessus d'une flamme ne produisant aucune fumée, et assez loin du feu pour ne pas griller le duvet.

Comment s'habillent les premières communiantes

Lorsque les enfants font d'abord une communion privée, ils portent un costume ordinaire courant; pour la première communion solennelle les fillettes sont en blanc, les garçonnets en drap noir.

La robe des jeunes fillettes est classique et elle ne diffère d'année en année que par quelques détails d'une importance secondaire.

La plus grande simplicité doit présider à sa confection; il est de très mauvais ton de surcharger d'ornements, de fantaisies multiples cette toilette dont la beauté principale est surtout la discrétion.

Les seules recherches qui soient admises consistent à adopter un tissu fin, souple, de belle qualité, une mousseline légère, d'un beau blanc bleuté à fils réguliers, et à soigner le travail des points, des plis et de toutes les combinaisons de la décoration classique de la lingerie.

Les broderies anglaises ou au plumetis seront proscrites de la toilette, de même que toutes les espèces de guipures vraies ou fausses, à moins cependant qu'il ne s'agisse de valenciennes, cette dentelle entrant dans la lingerie.

Les plis par la diversité de leur largeur et de leur dimension, fournissent un des principaux motifs de la décoration.

La jupe et le corsage tiennent ensemble et sont réunis à la taille par une bande de mousseline qui disparaît sous la ceinture de faille blanche nouée. Les manches sont droites, serrées par un haut poignet à petits plis.

La toilette de première communion repose sur une robe de dessous en percale, en satinette, en simili ou en satin souple. Le corsage de cette robe est échancré en arrondi du haut souligné au bord d'une petite dentelle, avec manches longues et plates.

Chemise et pantalon sont simples, en fine percale festonnée ou ornée de dentelle; si le temps est froid, on mettra à l'enfant une combinaison de jersey blanc qui l'enveloppera entièrement et la préservera des refroidissements souvent à craindre avec cette toilette légère.

Bas de filoselle blancs, souliers blancs, gants de peau blancs compléteront cet ensemble. Le voile est de même tissu que la robe, les coins sont arrondis et le bord encadré d'un picot léger ou d'un fin ruché de tulle blanc. Si l'enfant porte la couronne, celle-ci emboîte le voile.

La coiffure doit être ont ne peut plus simple, il faut éviter tout ce qui vise à la recherche et à l'effet. Les bandeaux conviennent bien pour ce jour-là, ils s'harmonisent à la grâce virginale de cette blancheur. Les nattes, catogans, boucles, mèches ondulées sont rassemblées à la nuque, liées d'un noeud de ruban blanc. Le voile tient à la coiffure par des épingles à tête de perle, qu'on aura soin de choisir très fines, les grosses épingles nourrice sont prétentieuses et sans goût.

Les garçonnets porteront le complet veston classique en drap noir avec culotte courte ou pantalon long. Le gilet est en piqué blanc ou en drap noir, le col droit à coins cassés ou plat et arrondi; cravate de batiste blanche. Les souliers sont en chevreau avec bouts vernis, cape en feutre noir ou canotier de paille blanche. Très souvent, les pensionnats, écoles, collèges, etc., ont un "uniforme". Il est bon, alors, de s'y conformer rigoureusement.

Les cadeaux de première communion.

POUR PETITES FILLES. — On peut offrir le collier de perles fines à double rang qui contient la médaille ou la croix.

Une longue chaîne sautoir avec perles, une douzaine d'épingles en or à têtes de perles, destinées à fixer les plis du voile et de la ceinture.

Un chapelet en or, en perles, un joli coeur, une croix enrichie de perles, de turquoises.

Une bague en perles, une dizaine en perles ou une ou deux perles de prix qui seront gardées dans l'écrin de l'enfant. Ces perles, ajoutées à d'autres, lui constitueront, lorsqu'elle sera jeune femme, un collier dont chaque morceau sera un doux souvenir.

Comme cadeaux plus simples, on peut donner un chapelet avec perles de nacre, une chaîne d'or, une montre, croix d'or, de nacre, médaille commémorative, bijoux pieux.

On peut également offrir des chapelets en pierre de couleur, corail, rose ou rouge, turquoise, lapis, grenat.

Comme cadeaux luxueux, l'aumônière à maillons d'or enrichie de perles, l'aumônière d'argent frangée de perles avec fermoir artistement ciselé; viennent ensuite: l'aumônière en daim blanc avec fermoir et application d'argent, l'aumônière simple en soie, en satin, avec garniture de ruban, dentelle, passementerie, perles.

POUR PETITS GARÇONS.—Une montre, une chaîne, des boutons de manchettes; épingle de cravate, tête de canne, de parapluie, trousse en or ou argent, porte-monnaie, porte-cartes, médaille, croix, missel, brassard, bronze pieux, livre, mouchoirs, etc.

La lingerie du bébé

La parure de la jeune mère et du bébé.

La jeune femme est étendue dans son grand lit et coquettement parée.

Les draps sont brodés ou festonnés, l'oreiller garni de dentelle avec son chiffre au coin; la toilette de lit, en batiste blanche et souple entourée de valenciennes, de dentelles légères et mousseuses, avec ruban de cou rose ou bleu. A son bras, ou à son doigt, brille un bijou, cadeau que le mari aimable fait d'ordinaire à la jeune maman à chaque accroissement de la famille. Une très jolie coutume consiste à assortir la couleur des rubans de la parure de la jeune mère à la couleur du berceau de bébé.

Le rose symbolise la petite fille.

Le bleu symbolise le petit garçon.

Le crème est employé également pour l'un et l'autre.

C'est la nuance qui prime actuellement.

Comment on prépare la layette.

Rien n'est plus doux pour une jeune maman que de préparer elle-même la layette de son bébé. C'est une façon de s'occuper déjà de son bien-être et elle trouve dans ce premier travail une satisfaction exquise.

Ces travaux de couture ont l'avantage immense de remplir les longues journées sédentaires de la future maman et d'y mettre toute la joie de l'espérance. Les grand'mamans, les jeunes tantes, les futures marraines s'emploient bien volontiers aussi à cette préparation du petit trousseau, dont nous allons détailler ici la confection.

Le maillot.

Le maillot est destiné à préserver l'enfant du froid et, en même temps, il est disposé de telle sorte qu'on puisse rapidement le changer lorsqu'il est mouillé afin de le tenir dans un état de propreté pour le plus grand bien de son état général et de son épiderne si délicat, si facilement irritable.

Le premier linge, celui qui est directement en contact avec la peau, doit être en vieille toile fine, assouplie par de nombreuses lessives, telles que nos mamans et belles-mamans en ont dans leurs vieilles grandes armoires. Le second doit être en tissu plus épais; c'est lui qui est destiné à préserver le maillot, en sorte que, pour un enfant que l'on surveille bien on peut n'avoir à changer que les deux premiers linges. Les deux premiers linges ont une forme de triangle dont la base entoure la taille de l'enfant, tandis que la pointe passe entre les jambes et est ramenée en avant à la ceinture. La troisième pièce est une flanelle. Pour le premier âge, c'est un rectangle dans lequel on enroule l'enfant à partir de la taille; on en replie l'extrémité inférieure vers le bas, de façon que les pieds ne touchent pas le tout. Au bout de six semaines, on remplace cette troisième pièce par la culotte anglaise qui se replie entre les deux jambes de l'enfant parfaitement libres.

Cette couche-culotte est employée parfois dès le premier âge, mais son usage est imprudent si l'enfant ne demeure point dans une pièce très régulièrement chauffée.

Parfois cette troisième pièce est double, elle se compose d'un lange de feutre ou de toile surmonté d'un lange de flanelle.

Les langes.

Les langes sont en toile fine, en tissu oeil de perdrix ou oeil de mouche. Si le tissu est très mince, on le taille en carré de 32 pouces sur 32 pouces pour qu'en le pliant en triangle on ait une double épaisseur. Lorsqu'on ne les replie pas, on les taille en 48 pouces de long sur 32 pouces de large. Généralement on les ourle; mais certaines mamans, redoutant la rudesse de l'ourlet pour la peau de l'enfant, festonnent les langes à larges points. Il faut avoir environ six douzaines de ces langes, mais, naturellement, ce nombre peut être modifié d'après les circonstances, c'est à la jeune mère à le fixer suivant la facilité des lavages.

Les langes en tissu éponge doivent être de belle qualité. Ce serait une économie mal entendue que de les choisir de qualité inférieure. Le triangle doit avoir une base de 24 pouces et un côté de 22 pouces. On ne les ourle pas, on les brode tout autour d'un cordon de fil.

Les langes en molleton seront en belle laine blanche très pure, d'une longueur de 48 pouces sur 37 pouces de large et bordés d'un galon de percale blanche.

A l'intérieur de ce molleton de laine on place soit un carré de feutre, soit une couche de toile destinée à préserver le molleton de laine de toute humidité.

Les brassières.

Pour habiller l'enfant, il faut trois brassières. La première qui doit être en contact avec l'épiderme si délicat, est en toile fine, ou toile usagée ou batiste. On peut la faire unie ou garnie à l'encolure et aux poignets d'une minuscule dentelle valenciennes le plus souvent — ou d'un feston à toutes petites dents.

La seconde brassière est en flanelle, elle est bordée au cou et aux manches d'un petit feston, pas plus que la première brassière, la seconde ne doit avoir de boutons, ni de cordons, elles sont assez amples pour se croiser derrière. Les coutures rabattues au point croisé.

La troisième brassière, au contraire, est fermée par un bouton plat placé en haut, elle doit être assez ample pour pouvoir se croiser dans le dos; cette troisième brassière se fait en piqué blanc.

Ces brassières se font peu ornées, puisqu'elles constituent encore un vêtement de dessous et sont recouvertes par le jackson.

Les manches des brassières bien faites sont coupées en forme pour laisser au coude son libre jeu; les emmanchures sont larges pour laisser à l'épaule son développement normal. Les brassières sont préparées sur trois tailles: 1er, 2me et 3ème âges.

Ceintures et bandes.

Pour soutenir le corps de l'enfant on emploie une ceinture de flanelle. La plus simple est une bande droite coupée dans le sens de la lisière, mais il est préférable de tailler la ceinture en forme de façon à prendre bien exactement le corps sans faire de plis en s'enroulant. La ceinture a 5 ¾ pouces environ de large. Au bout de quelques mois, on met à l'enfant un petit corset qui est fait d'une bande de coutil se fermant par des croisées.

Fichus et bavettes.

Le petit fichu de baptiste entourant le cou et croisé sur la poitrine du bébé le préserve bien du froid et, si quelques gouttes de lait tombent, on peut le changer aisément, ce qui évite toute mauvaise odeur. Les bavettes se font en piqué, c'est le tissu le plus simple et le plus pratique. Il les faut peu garnis, mais d'une blancheur éclatante; ils peuvent être entourés d'un feston, d'une dentelle. Les bavettes riches de dentelles, de batiste brodée, etc., sont généralement doublées d'une sous-bavette en piqué. On peut les faire rondes, carrées, rectangulaires. Une forme très pratique est celle de la bavette-corselet qui se ferme derrière par une ceinture et supprime ainsi l'emploi de l'épingle anglaise. Il faut avoir deux douzaines de bavettes et une douzaine de fichus.

Bas et chaussons.

Les bas sont en laine, la forme la plus pratique est la forme droite sans talons. Il importe qu'ils ne dépassent pas le genou afin de ne pas être mouillés, ce qui obligerait à en changer trop souvent. Il n'est pas nécessaire de faire des bas pour les longueurs successives de la jambe du bébé qui grandit, il est préférable de les faire un peu plus longs et de les replier vers le haut.

Les chaussons se font sur mille modèles plus coquets, plus compliqués les uns que les autres. Songeons d'abord à les faire chauds. Ceux en belle laine tricotée sont les meilleurs. Tous les modèles, même les plus élégants doivent être doublés à l'intérieur d'un tricot de laine.

Le Jackson, la robe.

Ce vêtement se fait en flanelle, en brillanté, en finette, en percale, l'ampleur de la jupe est amassé au corsage par des plis plats piqués donnant le maintien d'un petit corset. On le festonne aux épaulettes et dans le bas. On le ferme derrière par des cordons. Il faut environ six jacksons dans une layette bien fournie. Deux en flanelle, deux en brillanté, deux en percale.

Les robes sont montantes avec manches longues; elles sont coulissées à la taille et fixées derrière par de petits pans formant ceinture; les manches sont serrées au poignet par de petits cordons. Les robes ordinaires se font en piqué, en flanelle, en molleton, basin, percale, batiste, suivant la saison, les très élégantes sont en linon brodé, en mousseline, en laize de dentelle transparentées sur un dessous de taffetas ou de percaline.

La robe de baptême, qui est la robe la plus riche du trousseau de l'enfant, est en nansouk, coupée d'entre-deux de broderie, de dentelle, de guipure. Les robes brodées à même avec ourlets à jour sont coupées droites, tandis que les robes travaillées avec des petits plis, des incrustations de dentelle, des entre-deux réunis par des points à jour, sont taillées en forme. Les garnitures peuvent être encadrées d'une berthe de dentelle ou de broderie avec petit noeud papillon aux épauls. Les rubans sont en satin blanc et se placent devant à petites oreilles, celui de gauche descend sur la jupe en deux pans fixés au bas par deux autres choux de ruban.

Pelisses.

Les pelisses simples sont en lainage cachemire, côte de cheval, drap, flanelle, piqué, garnies d'un feston, d'un volant ou d'une dentelle. Les pelisses, pour être bien coupées et pratiques, doivent être taillées ainsi. Le corps de la pelisse fait une robe dont le corsage se ferme par derrière; la jupe est fendue par devant. Le collet est mobile et surmonté d'un autre petit collet.

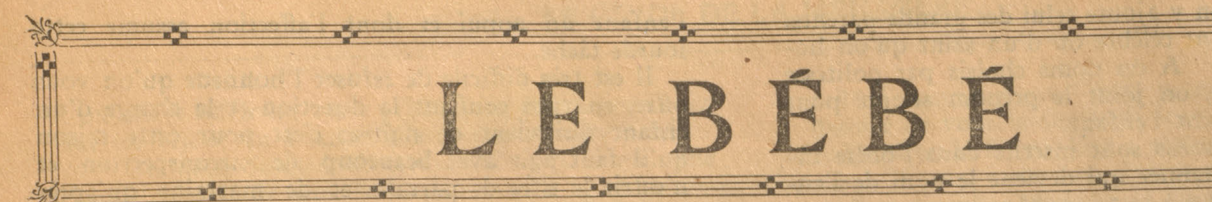
Bonnets.

Les bébés ne portent plus guère le bonnet; quelquefois, pour la nuit, on leur met de légers bonnets de mousseline.

La literie de bébé.

Les taies et les draps qui garnissent le berceau seront en toile, de préférence; on peut les faire unis, brodés ou festonnés, suivant l'élégance de la layette. Les draps se font sans couture, les oreillers sont de forme arrondie dans le haut. Les draps ont une dimension moyenne de 41 pouces sur 49 pouces; les taies de 16 sur 19 pouces. La couverture peut être en laine neigeuse, tricotée à la main ou en gros molleton.

On préférera le blanc à toute autre couleur, lui seul résiste aux blanchissages réitérés.



LE BÉBÉ

De la naissance, des prénoms, des parrains et marraines, du baptême.

La naissance.

Comment appeler nos bébés?

Avant la naissance de l'enfant, il est d'usage de choisir à l'avance les prénoms qui le désigneront.

La mode maintenant nous laisse beaucoup de latitude en ce choix.

Il y a quelque dix ans, l'adoption d'un prénom était chose beaucoup plus compliquée.

On ne se contentait pas d'un nom simple et courant, il fallait du nouveau, de l'original; et, sans se préoccuper de savoir si le nom choisi convenait au futur héritier on adoptait une appellation qui ne cadrait ni avec ses aptitudes ni avec sa position.

Actuellement on se règle pour choisir le prénom de l'enfant sur ses goûts, ses sympathies personnelles, sa parenté en s'en rapportant moins à la liste des noms à la mode et un peu plus à ses préférences. On s'affranchit de plus en plus du terrible "qu'en dira-t-on" et l'on vit un peu pour soi.

Prénoms Modernes.

POUR NOS FILLES.—Adrienne, Alice, Aline, Annette, Anita, Anne, Alma, Aimée, Andrée, Alberte, Albertine, Antoinette, Antonia, Antonine, Albina, Armande, Armandine, Agnès, Adèle, Agathe, Aurélie, Amélie, Angèle.

Blanche, Blandine, Berthe, Béatrice, Bibianne, Bella, Bérénice, Bernadette.

Clorinthe, Carmen, Charlotte, Christine, Christiane, Camille, Cécile, Corinne, Caroline, Claire, Clara, Céline, Claudine, Catherine, Clothilde, Colette, Clémence, Clémentine, Colombe.

Denise, Diane, Dorothée, Dorilla, Dolorès, Délia, Dominique.

Emma, Elizabeth, Elise, Eugénie, Eulalie, Euphémie, Esther, Estelle, Eva.

Françoise, Francine, Flore, Flavie, Florence, Fabiola, Fernande, Frédéricque.

Gaétane, Gabrielle, Geneviève, Gertrude, Germaine, Gervaise, Gilberte, Georgine, Georgette, Gisèle, Gilda, Ghislaine, Gillette.

Hélène, Henriette, Hermance, Héva, Hermine, Héloise, Huberte.

Ida, Irène, Isabelle, Isaure, Imelda.

Jacqueline, Jeanne, Jéhanne, Josette, Jenny, Julie, Julienne, Juliette, Joséphine, Justine, Jeannine.

Laure, Luce, Lucie, Lucienne, Léonie, Léontine, Léona, Léa, Louise, Loretta, Laurette, Ludivine, Léda, Laetitia, Louise.

Marie, Mariette, Marinette, Madeleine, Magdelaina, Marthe, Martine, Michelle, Micheline, Micaéla, Mélanie, Monique, Marcelle, Marguerite.

Nicette, Nicole.

Olivine, Octavie, Odette, Odile, Olivette.

Pauline, Pierrette, Paulette, Paule, Phylis.

Reine, Rose, Rosine, Rosita, Rosalie, Renée, Rollande, Roberte, Ruth, Régine.

Sabine, Simonne, Solange, Sévérine, Sidonie, Sophie, Suzanne, Suzette.

Thérèse, Théodora, Thaïs.

Ubaldine, Ursule.

Valentine, Véronique, Victoire, Virgine, Valérie, Vivianne.

Wilhelmine.

Yvette, Yvonne.

Xavière.

POUR NOS GARÇONS.—Alain, Albert, Alban, André, Antonin, Antoine, Adrien, Achille, Armand, Arthur, Alfred, Auguste, Aurèle, Arnold, Arsène, Aubert.

Bernard, Bertrand, Bruno, Benoit.

Charles, Camille, Conrad, Christian, Claude, Clément, Cyrille.

Donat, Denis, Damien, Dominique, David.

Edmond, Edouard, Emery, Elzéar, Edgar, Emile, Eusèbe, Eugène.

Fabien, Fernand, Félicien, Flavien, François, Frédéric, Ferdinand.

Gaspard, Gaston, Gaétan, Gilles, Guy, Georges, Gabriel, Gérard, Germain, Gilbert, Guillaume, Gustave, Gontrand.

Hector, Henri, Hubert, Hugues, Honoré, Horace, Homer.

Irénée, Isidore.

Jean, Jacques, Joel, Julien, Joseph, Justin, José.

Laurent, Louis, Lucien, Léon, Léandre.

Marcel, Maurice, Michel, Marc, Marcelin, Martin, Maxime.

Nérée, Norbert, Narcisse, Nicolas.

Ovide, Octave, Omer, Olivier.

Pierre, Paul, Patrice, Pascal, Paulin, Philippe.

Rémi, Raoul, Robert, Romain, Rosario, Rosaire, Raymond, Réginald, Roch, Roger, Réal.

Sabin, Simon, Sévérin, Sylvain.

Théodore, Thomas.

Ubald, Urbain, Ulric.

Vincent, Victor, Valentin, Valère.

William, Wilfrid, Wilbrod.

Xavier.

Yves, Yvan, Yvon.

Parmi les noms composés, il faut remarquer: Anne-Marie, Marie-Antoinette, Marie-Thérèse, Marie-Louise, Marie-Rose, Marie-Ange, Marie-Madeleine, Marie-Paule.

Les prénoms des jumeaux.

Souvent, pour les jumeaux, on choisit des prénoms allant ensemble, tels que Jean et Jacques, Pierre et Paul, Marie et Magdeleine, Marie et Jeanne.

Mais cette manière est tout à fait du domaine de la fantaisie, elle n'est nullement obligatoire.

Ce qui règle le choix des prénoms.

Il est d'usage de donner à l'enfant le prénom de sa marraine, si c'est une fille, celui du parrain, si c'est un garçon. Lorsque ces noms sont ridicules ou surranés, il est de bon ton que le parrain et la marraine, tout en acceptant cet honneur, fassent comprendre à la jeune mère qu'ils ne seront nullement blessés si leur filleul ne porte point leur nom.

Souvent aussi on y ajoute celui des grands-parents, celui d'un ascendant célèbre ou d'un saint qu'on honore spécialement. A ces noms choisis par politesse ou par obligation, on joint le prénom adopté pour désigner couramment l'enfant.

Les prénoms choisis sont inscrits dans l'ordre indiqué. C'est le premier qui devient le nom de l'enfant. On a renoncé à cette ancienne coutume dotant l'enfant de noms impossibles, rappelant les aieux jusqu'à la troisième génération. On se contente de deux ou trois prénoms.

Les princes, les descendants de haute lignée, les grands d'Espagne ont seuls une succession de noms occupant souvent plus de la moitié de l'acte.

Dans de vieilles familles, il est d'usage que tous les premiers nés aient le même prénom.

Choix du parrain et de la marraine.

La promesse faite devant le prêtre, est une chose grave et il faut que le parrain et la marraine envisagent sérieusement leurs futurs devoirs et les acceptent en toute connaissance de cause et en toute liberté.

Une pression exercée sur leur décision les affranchirait, en quelque sorte, des engagements pris malgré eux.

Offrir le titre de parrain à un ami très riche fait aisément passer pour un calculateur et un homme avisé.

Un supérieur ne demande guère ce service à un inférieur.

Il arrive parfois qu'on offre soi-même d'être parrain de l'enfant; ce cas se présente surtout lorsqu'on est supérieur en grade et en fortune aux parents du nouveau-né. Mais il faut s'arranger de façon, en faisant cette proposition, à laisser une porte de sortie aux parents que cette offre ne charmerait point.

On dit: "Si vous n'avez personne en vue pour le choix d'un parrain. Je serais fort heureux de remplir ce rôle".

Si on ne désire point votre parrainage, on s'excusera par ces mots: "Vous êtes vraiment trop aimable. Que ne nous avez-vous pas prévenus il y a quelques mois, mais nous sommes engagés," etc.

L'Eglise exige sept ans révolus pour les parrains ou marraines, mais elle admet des exceptions à condition que les jeunes enfants aient des répondants. Le frère et la soeur peuvent être parrain ou marraine de leur frère ou soeur. En Alsace, et dans quelques autres provinces, il est une ancienne coutume qui consiste à donner à l'enfant deux parrains et deux marraines. Cette mode est exceptionnelle, et le mieux est partout, pour tous les actes extérieurs de la vie, de se conformer aux coutumes du pays que l'on habite.

C'est aux grands-parents que revient l'honneur du parrainage des premier-nés: grand'père paternel et grand'mère maternelle, pour le premier enfant; grand'père maternel et grand'mère paternelle pour le second.

Quelquefois les grands'parents, trop âgés, refusent d'accepter une charge, que la mort prochaine les empêchera, sans doute, de tenir. En ce cas, avec leur assentiment, on a recours à d'autres parrains et marraines.

Pour fixer ce choix, on doit d'abord tenir compte de trois conditions essentielles: de l'âge, de la fortune et de l'affection des parrains et marraines. Ceux-ci devant remplacer les parents, ils faut qu'ils soient assez jeunes pour pouvoir au besoin remplir les engagements qu'ils ont contractés, de même, il est bon de choisir des parrains et marraines qui puissent, par leur fortune, leur position, leurs relations, être pour l'enfant un appui et dont l'affection assume cette lourde tâche.

Il est très difficile de refuser l'honneur qu'on vous offre, en vous confiant la direction et la charge d'un enfant qui vient de naître; c'est pour cette raison qu'il faut agir avec beaucoup de circonspection et n'offrir le titre de parrain et de marraine qu'après avoir officieusement fait consulter les intéressés. On leur évite, ainsi, l'ennui de se récuser par un refus brutal, ou d'accepter par faiblesse et par crainte de vous blesser.

Comment on présente le parrain et la marraine.

Une fois la demande acceptée par le parrain et la marraine, il ne reste plus qu'à réunir Commère et Compère. Bien entendu, on aura soin, avant de les réunir, de les renseigner l'un sur l'autre. Cette entrevue aura lieu chez la future jeune mère, à un dîner ou pendant une visite. La présentation du parrain peut être aussi faite chez la marraine, alors c'est le père de l'enfant qui présente.

Cette première formalité remplie, le parrain doit une visite à la marraine ainsi qu'aux parents de son futur filleul.

Comment on offre les cadeaux.

Ils sont envoyés avant et après la naissance de l'enfant. Le parrain fait chiffrer les objets d'argenterie et la marraine fait broder les vêtements de baptême. Les boîtes, les vêtements sont enrubannés de rose et de bleu. Une coutume plus actuelle consiste à supprimer ces nuances et à adopter uniformément le satin blanc. La carte du donateur est jointe à l'envoi. La livraison est faite par le magasin. Si l'enfant ne vit que quelques semaines, les cadeaux restent à la mère.

A la mère.

Beaucoup de personnes croient qu'il est de la bienséance d'offrir à la jeune mère un bouquet de fleurs, à la première visite. Il est nécessaire de les détromper. On n'apporte pas de fleurs aux jeunes mamans. Les cadeaux à faire, cadeaux simples, sont les présents faits de nos propres mains et ils sont légion: brassières, chemises, bavettes enjolivées de dentelles et de broderies, sur lesquelles se détache en un fin plumetis en zigzag, le nom de "Bébé", petits chaussons mousseux en laine soyeuse rose ou bleue, bonnet à entre-deux de dentelle, couverture de berceau, de voiture, petite corbeille à compartiments pour classer la poudre, l'éponge, la brosse aux poils souples, le moïse, tout enrubanné de dentelle et de satin et servant à transporter l'enfant d'une pièce à une autre. On ne donne jamais d'objets en laine rouge, grise ou cachou. Ces couleurs très peu salissantes, sont réservées aux layettes de bienfaisance.

Le parrain offre un souvenir à la jeune maman. Lorsqu'il est suffisamment intime, il envoie un bijou, une broche généralement en or avec rubis ou émeraude.

S'il est moins intime, il adresse des bonbons contenus dans une très belle bonbonnière en argent, en métal, en verrerie artistique.

A la marraine.

Pour un baptême tout à fait modeste, le parrain donne un panier de bonbons, une belle jardinière, un vase garni de fleurs. Il faut que le contenu ait une certaine valeur si l'on ne fait pas d'autres cadeaux. Si

l'on désire offrir un autre présent, on fixera son choix sur un bijou, un éventail d'art, une dentelle précieuse. On peut donner, dans un coffret parfumé, une demi-douzaine de mouchoirs de dentelle.

Cadeaux offerts par la marraine à son filleul.

Quelques jours avant la cérémonie, la marraine envoie à son filleul les cadeaux classiques qu'elle lui destine et qui sont: la robe, la pelisse, la capote, qui serviront à la cérémonie du baptême.

Décrire, ici, les différents modèles des objets donnés par la marraine serait nous entraîner dans une énumération longue et fastidieuse. Qu'il nous suffise de dire que, tous les jours, de nouvelles magnificences sont créées pour les toilettes de nos bébés. Les dentelles les plus ténues, les mousselines les plus aériennes, les broderies les plus fines et les plus travaillées entrent dans la confection de la robe du baptême. Cette robe se compose, le plus souvent, d'un tablier rayé de groupes de plis fins, d'entredeux valenciennes et de points riches ou de points à jour.

Les pelisses sont en soie, en faille, en gros satin, en surah, en velours, garnies de dentelles de prix: venise, irlande, bruges, etc., etc. Elles se doublent de soie ouatée très légère.

Les pelisses moins élégantes se font en cachemire fin brodé au passé ou, pour l'été, en piqué blanc garnies de broderies anglaises et de points anglais.

Le petit bonnet se compose d'entredeux de valenciennes; une grosse ruche de valenciennes, coupée de petits choux de fin ruban comète blanc, l'entoure.

Les robes de laine, les pelisses de couleur, les capelines de laine peuvent s'offrir. Tout dépend de la position de la marraine et de la jeune mère.

Si la marraine veut faire un cadeau plus somptueux à son filleul, elle y joindra une chaîne et une médaille d'or sur laquelle sera gravée la date de la cérémonie.

Devoirs des parrains et des marraines.

Les parrains et les marraines contractent entre eux une sorte d'alliance spirituelle.

Ils ne peuvent se marier sans dispense de l'Eglise. De même le parrain ne peut, sans dispense, épouser sa filleule, le filleul sa marraine, le père de l'enfant ne peut épouser la marraine, la mère de l'enfant son parrain.

Que de parrains et de marraines s'engagent à la légère dans cette voie. Que de parents choisissent sans réflexion ceux qui doivent les remplacer près de leur cher enfant.

Ils doivent, à l'enfant qu'ils ont tenu sur les fonds baptismaux, aide et protection, toute leur vie durant, non seulement au point de vue spirituel, mais aussi au point de vue matériel.

Ils doivent à leur filleul un cadeau au jour de l'an, à l'époque de la première communion et du mariage, d'un succès aux examens, etc.

Devoirs des filleuls.

A son tour le filleul est tenu, envers eux, à la plus déférente affection. Il leur doit une visite au moins deux fois par an, et doit leur faire part immédiatement, par lettre ou par visite, des événements importants de sa vie, de ses projets, de ses espérances.

Lorsque le parrain est un membre de la famille, on ne l'appelle guère "parrain", mais simplement "grand'père" ou "oncle" ou "cousin", de même, pour une marraine. Il est de meilleur ton de dire de la famille "monsieur" que "mon parrain", à moins que ce dernier ne vous le demande formellement.

Lorsque le filleul écrit à son parrain ou à sa marraine, il peut mettre en tête de sa lettre: "Monsieur et cher parrain, Madame et chère marraine" et non "Mon cher parrain" ou "Ma chère marraine".

Les devoirs des filleuls et des parrains et marraines, ainsi compris, constitueront au nouveau-né une sorte de famille où il pourra trouver appui, protection et affection.

L'ondoiement.

L'ondoiement est un véritable baptême réduit au strict nécessaire, il a la valeur essentielle du sacrement; c'est la simple action de verser l'eau sur la tête de l'enfant, ajournant les cérémonies.

Le jour du baptême. — Le cortège.

Le jour du baptême, le parrain, en redingote ou en jaquette, va prendre la marraine chez elle en voiture. On se rend ensuite chez la jeune mère. La marraine est vêtue d'une élégante toilette de ville, coiffée d'un chapeau coquet. S'il fait froid, les hommes gardent leur pardessus, les femmes leur jaquette. A certains baptêmes, très mondains, les hommes portent l'habit: c'est une exception.

L'enfant est présenté généralement par la garde-malade, la nourrice ou une bonne, et accompagné du parrain et de la marraine, du père et de quelques amis.

Dans la voiture, le père, la garde-malade ou la nourrice, avec l'enfant dans les bras, occupent les places du fond; le parrain et la marraine occupent les places de devant.

La cérémonie.

On a eu soin de se rendre auparavant à l'église pour fixer l'heure et le jour de la cérémonie. Cette cérémonie a lieu vers trois heures. Le prêtre commence par dresser l'acte sur le registre paroissial en y mentionnant les noms de famille du père et de la mère de l'enfant, ainsi que tous leurs prénoms et de plus les prénoms de l'enfant, ainsi que la date de sa naissance, et de plus, les noms et tous les prénoms des parrains et marraines ainsi que les domiciles de tous ceux qui sont mentionnés dans cet acte. Cela fait, on procède à la cérémonie proprement dite, composée de prières, d'exorcismes d'onction et d'interrogations.

Le rituel prescrit de répondre "Oui", tout court et non "Oui, monsieur", comme la politesse semblerait l'exiger.

Toutes les réponses sont indiquées par l'assistant du prêtre, il n'y a donc pas lieu de s'inquiéter si on ne les sait exactement.

Quant le prêtre récite le Credo en français, le parrain et la marraine le récite avec lui.

Lors des onctions, on devra découvrir largement la poitrine de l'enfant. Au moment précis du baptême, il faut enlever le bonnet. A cet instant, le parrain et la marraine doivent étendre la main droite dégantée sur le front de l'enfant.

Après le baptême, le sacristain présente un cierge allumé fourni par l'église, que le parrain et la marraine tiennent ensemble pendant une courte prière du prêtre.

Pour terminer, l'officiant d'abord, puis le parrain et la marraine et le père de l'enfant apposent leur signature sur l'acte préparé. Le père peut, en outre, désigner quelques personnes de l'assistance qui désireraient signer.

De l'alimentation et des soins à donner aux enfants

Evitez toujours toute brusquerie avec les bébés.

N'essayez pas de les faire tenir debout avant quelques mois, parce que les muscles de leurs jambes ne sont pas assez forts.

Et surtout, ne ficelez pas votre enfant sur un coussin, sous prétexte que son dos n'est pas assez fort. Les muscles de la colonne vertébrale sont comme ceux des bras et des jambes; ils ne se fortifient que par l'exercice. Avec le coussin, vous empêchez les mouvements, donc vous affaiblissez au lieu de fortifier.

Que jamais, du reste, ni sur vos bras, ni dans son lit, ni dans sa petite voiture, l'enfant ne se trouve les jambes repliées, fléchies, sans avoir toute la place nécessaire pour les étendre entièrement.

Il faut aussi veiller à ce que, après le savonnage, les linges de l'enfant soient parfaitement bien rincés à l'eau pure; en effet, le peu de savon qui reste quelquefois dans l'étoffe suffit à amener des rougeurs et une désagréable inflammation de la peau.

DOIT-ON OCCUPER LE BEBE? — C'est au lit que le tout petit bébé doit passer la plus grande partie de son temps; pour lui, en effet, la vie se résume encore en deux choses, manger et dormir. Au bout de quelques semaines seulement, il va acquérir des notions sur le monde qui n'est pas lui, il commencera à s'y intéresser et à l'étudier.

C'est à ce moment que les mères prudentes et sensées s'ingénieront à écarter tout ce qui peut exercer une fâcheuse influence sur le délicat système nerveux de leur enfant. Elles éviteront les impressions brusques, les sons aigus ou bruyants, les lumières vives. Elles ne permettront pas que leur bébé passe successivement sur les bras de plusieurs personnes qui vont tâcher de captiver sa petite attention par tous les moyens et qui vont tour à tour s'efforcer de lui arracher un sourire. L'enfant n'est pas un jouet.

PROMENADE. — Il est bon, quand il fait une température douce et qu'il n'y a ni pluie ni vent, d'accorder aux nouveaux-nés une petite promenade quotidienne. Ils s'en trouvent bien, absorbent avec profit l'air pur et dorment paisiblement, sans songer aux beautés de la nature; ils ne sont, du reste, pas là pour cela.

LIT. — Une simple paillasse en balle d'avoine est tout ce qu'il faut pour une couchette d'enfant; c'est suffisamment mou, c'est sain et, vu son bon marché, peut se renouveler fréquemment.—Deux petits draps, une couverture de laine, et si l'on veut, un léger édredon, un petit coussin de crin peu épais, c'est là tout le nécessaire. Les rideaux, qui aident peut-être l'enfant à s'endormir, empêchent l'air de se renouveler autour de lui; ils ne sont donc pas hygiéniques. Il est préférable d'assombrir la pièce d'une autre façon.

Et maintenant, jeunes mamans, ne bercez jamais vos bébés; cette mode ancienne est heureusement en train de se perdre, car elle est nuisible à l'estomac et au cerveau délicat et frêle de l'enfant.

SOMMEIL. — Ce n'est pas seulement dans les tout premiers jours que les bébés n'ont d'autre devoir que de manger et dormir; pendant tout le cours de la première année, le sommeil est encore nécessaire durant toute la nuit, cela va sans dire, mais à différentes reprises pendant le jour, surtout après le repas, pour que l'important travail de la digestion se fasse le plus régulièrement possible. Les mamans se souviendront que, même de jour, leur enfant devra passer plus d'heures en dormant qu'en demeurant éveillé.

ALLAITEMENT. — Le moyen d'éviter la diarrhée et les autres maladies est de nourrir le bébé au sein et régulièrement, à heures fixes.

Nous savons que la meilleure nourriture pour les nourrissons, c'est le lait maternel, l'aliment par excellence préparé pour eux par les soins de la nature. Il contient tous les éléments nécessaires à l'accroissement et il est très léger à l'estomac.

On doit considérer comme normal l'allaitement par la mère. Rappelons-en rapidement les traits principaux.

L'enfant doit, au début, être mis au sein toutes les deux heures pendant le jour et deux fois pendant la nuit; dès qu'il a la force de têter énergiquement, la sécrétion augmente et on peut alors donner les repas d'abord de 2½ heures en 2½ heures et une fois seulement pendant la nuit; plus tard, on les éloignera encore. Il est nécessaire que les seins soient à chaque repas bien vidés, si ce n'est pas par l'enfant, tout au moins à la téterelle, sinon on s'expose à des engorgements et à des abcès, très douloureux.

Après chaque tétée, nettoyez avec de l'eau fraîche et un petit chiffon la bouche de l'enfant, en ayant soin de passer partout, même entre les gencives et les joues et sous la langue. Lavez les bouts de sein avc de l'eau fraîche additionnée d'eau-de-vie, pour les endurcir et éviter les crevasses.

PETITS GLOUTONS. — Bien des bébés sont assez gloutons, avalent vite et beaucoup: il en résulte que leur estomac est surchargé et que pour un rien ils rejettent brusquement une ou deux gorgées de lait liquide, tel qu'ils viennent de l'avaler. La mère aura donc soin de ne pas laisser l'enfant boire trop vite ni trop longtemps. Elle le déposera ensuite doucement dans son petit lit sans le bercer, ni le porter çà et là, et bientôt il s'endormira tranquillement.

Il faut savoir que beaucoup d'enfants avalent une certaine quantité d'air en prenant le sein ou le biberon; quand on les couche après le repas, cet air resté dans l'estomac les gêne, les gonfle, les fait crier et les empêche de s'endormir.

Pour éviter cet inconvénient, il faut, une fois le repas terminé (et même quelquefois au milieu du repas), tenir un petit moment l'enfant dans la position verticale: au bout de peu d'instants, l'air dégluti s'échappe sous forme d'un ou deux renvois bruyants et on peut alors mettre son bébé au lit.

NOURRITURE. — Plus l'enfant grandit et prend mieux ses repas, plus on peut augmenter sa ration habituelle et plus on doit aussi éloigner les repas; on ne les donne plus que de 3 heures en 3 heures pendant le jour.

Vers 7 à 8 mois, on ne donne plus à manger pendant la nuit, mais par contre on s'arrangera à donner tard le dernier repas du soir et un peu plus tôt le premier repas du matin.

BOUTEILLE OU BIBERON. — La bouteille et son bout de caoutchouc doivent être l'objet de soins de propreté les plus minutieux. Sitôt que l'enfant a pris son repas, on doit les laver à l'eau de soude chaude et les laisser ensuite dans un vase plein d'eau fraîche. La tétine de caoutchouc aura la forme d'un doigt de gant, on la retournera fréquemment pour que l'intérieur soit toujours parfaitement propre. Le trou par lequel le liquide sort ne doit pas être trop petit, autrement l'enfant s'épuise à téter, ni trop gros, car l'enfant boit trop vite, risque de s'étouffer ou de s'indigérer. Il doit boire tranquillement, également, sans se distraire; il sera bon, quand l'enfant est tout petit, de lui ôter de temps en temps la bouteille un instant pour le laisser respirer et se reposer. Nous le recommandons au chapitre des petits gloutons.

Si l'on refroidit la bouteille dans de l'eau, prendre grand soin d'en agiter le contenu, les couches supérieures étant les dernières à se refroidir et l'enfant se brûlant souvent à la première gorgée.

Ne jamais conserver les restes d'un repas, mais au contraire laver immédiatement la bouteille pour éviter les mauvaises fermentations.

Sevrage.

Ne sevrez jamais un enfant au commencement de l'été. Sevrez le bébé en lui donnant du lait de vache, tout d'abord une fois par jour et ensuite plus souvent jusqu'à ce qu'il soit complètement sevré.

Bébés nourris au biberon.—Lait de vache

Le meilleur lait pour les bébés nourris au biberon est du bon lait de vache, frais qui n'a pas été écrémé, préparé suivant les instructions du médecin ou de la manière indiquée plus loin.

L'on ne devrait jamais donner aux bébés très jeunes du lait de vache sans y mettre de l'eau, vu que ce lait contient plus de caseum et moins de matière grasse que le lait de la mère. Le caseum que renferme le lait de vache, une fois qu'il a été introduit dans l'estomac de l'enfant, forme de gros caillots, qui sont plus difficiles à digérer que les caillots de moindre grosseur que forme le lait de la mère. Par conséquent, lorsqu'on nourrit un bébé au biberon, il faut mettre de l'eau bouillie dans le lait de la vache, afin de diminuer la quantité de caseum et fractionner les caillots en petits fragments de manière que l'enfant puisse digérer le lait plus facilement. Lorsque le lait est ainsi dilué, la proportion de crème et de sucre qu'il contient naturellement est réduite et par conséquent il faut y ajouter un peu de crème et de sucre pour compenser cette réduction.

Tenez le lait frais.

Les raisons pour lesquelles il est nécessaire de diluer le lait de vache ayant été expliquées. Il faut maintenant indiquer comment la nourriture devrait être préparée; comment elle devrait être donnée et comment l'on doit s'y prendre pour tenir le lait, les suces et les biberons nets, de manière que l'enfant ait un aliment pur, propre et facilement digestible, convenant à ses besoins et à son âge.

Si vous voulez avoir du bon lait, approvisionnez-vous chez un laitier dont les bidons, la voiture et le cheval paraissent propres. Si vous savez où les vaches du laitier sont tenues, inspectez l'étable et examinez-les et voyez si elles sont propres; ou encore adressez-vous au département d'hygiène pour obtenir des renseignements concernant votre fournisseur. Tenez votre lait dans un seau muni d'un couvercle. Voyez à ce que le seau soit bien lavé, nettoyé et tourné sans dessus dessous lorsqu'il n'est pas en usage. Tenez toujours le seau fermé lorsqu'il contient du lait. Tenez le bord du couvercle aussi propre que le sceau. Gardez le lait dans un endroit frais, car autrement il surira et rendra l'enfant malade. Si vous n'avez pas de glace, enveloppez le seau d'un linge imbibé d'eau froide. L'eau, à mesure qu'elle s'évaporera, tiendra le lait frais, mais si la chose est possible, tenez votre lait directement sur la glace ou dans de l'eau glacée.

Comment nourrir les bébés au biberon.

Il y a deux manières de nourrir un bébé au biberon: (1) suivant le poids en livres de l'enfant (c'est la meilleure manière) et (2) suivant l'âge de l'enfant (c'est la manière la plus commune). La raison pour laquelle le premier de ces modes d'alimentation est le meilleur, c'est qu'il existe un rapport entre le poids du bébé et la capacité de son estomac. Si le bébé est petit, il a un petit estomac et n'a besoin que de peu de nourriture; s'il est gros, il a un plus grand estomac et a besoin de plus de nourriture.

Alimentation suivant le poids du bébé.

Si le bébé est nourri suivant son âge, son aliment devrait être préparé d'après les règles suivantes ou conformément aux instructions d'un médecin.

Pour préparer l'aliment, procurez-vous deux bouteilles d'une pinte et deux bouchons en caoutchouc, dont vous vous servirez alternativement tous les deux jours. Lavez la bouteille dont vous devez faire usage dans de l'eau additionnée de bicarbonate de soude (une cuillerée à thé de soude dissoute dans de l'eau) avec une brosse à long manche, nettoyez-la comme il faut et rincez-la bien dans de l'eau chaude 2 ou 3 fois.

Pour un enfant âgé de moins de 3 mois, mettez ¾ d'une chopine de lait, ½ chopine d'eau et une cuillerée à soupe de sucre. Donnez au bébé 2 onces de ce breuvage toutes les 2 heures le jour lorsqu'il est éveillé. Donnez-lui pas plus de 3 portions de 2 onces chacune durant la nuit.

Pour un enfant de 3 à 9 mois, mettez 1½ chopine de lait, ½ chopine d'eau et une cuillerée à soupe de sucre. Donnez au bébé 3 à 4 onces de ce breuvage toutes les 2½ ou 3 heures lorsqu'il est éveillé. Donnez-lui la même portion pas plus de deux fois durant la nuit.

Pour un enfant de 9 mois à 1 an, mettez 1 ¾ chopine de lait, ¼ de chopine d'eau et 1 ½ cuillerée à soupe de sucre. Donnez au bébé 6 à 8 onces de ce breuvage toutes les 3 heures durant le jour. Ne lui donnez pas plus d'une portion pendant la nuit.

Le lait, l'eau et le sucre, avec l'addition de crème, si le médecin ou la garde-malade conseille la chose, devraient être mis dans le seau à lait et le tout devrait être chauffé jusqu'au point d'ébullition, puis versé dans la bouteille propre, et refroidi immédiatement; une fois le liquide refroidi, la bouteille devra être bouchée avec un bouchon en caoutchouc et placée dans un endroit frais. Cette nourriture devrait être fraîchement préparée tous les jours. Tout ce qui reste du breuvage devrait être jeté.

Comment nettoyer les biberons.

Pour allaiter un bébé artificiellement, procurez-vous au moins deux biberons. Servez-vous de biberons ronds avec fonds concave, ils sont plus faciles à nettoyer. Pour nettoyer un biberon, rincez-le bien tout d'abord avec de l'eau froide, puis mettez dedans un peu de soda à laver, et d'eau chaude, frottez-le fort avec une brosse en fil métallique et rincez-le de nouveau avec de l'eau plusieurs fois; ensuite emplissez-le d'eau, ajoutez un morceau de soda à laver de la grosseur d'un pois et laissez cette eau dans le biberon. Au moment de faire boire l'enfant, rejetez-la et remplissez la bouteille de lait. Ne laissez jamais de lait dans le biberon après les allaitements. Ne vous servez jamais d'un biberon avec un long tube en caoutchouc.

Sommeil.—Lit.

Ne couchez jamais un bébé sur un oreiller en plumes ni dans un lit où il y a une pièce d'étoffe caoutchoutée ou une toile cirée, car cela a pour effet d'échauffer le dos et la tête de l'enfant. Lorsque vous sortez le bébé d'un pareil lit, ses vêtements sont imbibés de sueur et l'enfant est exposé à prendre le rhume.

Le meilleur lit pour un enfant est celui dont la paillasse est faite de mousse de mer ou de fibres recouverte de toile à fromage. L'on peut se procurer ces substances à n'importe quel magasin de meubles moyennant quelques sous et l'on peut avoir de la toile à fromage à n'importe quel magasin de merceries moyennant 3 ou 4 sous la verge.

Cette paillasse peut toujours être tenue propre, fraîche et confortable. Elle tend à rendre l'enfant fort et vigoureux et à l'exempter des rhumes. Lorsqu'elle est souillée, il suffit de changer les fibres ou la mousse, de laver la toile et de faire une autre paillasse de même genre où l'on couchera l'enfant.

Pour les enfants qui tombent malades pendant l'été, ce genre de lit est hautement recommandé.

Pas de bercement.—Sommes.

Accoutumez l'enfant à s'endormir de bonne heure sans le bercer. Voyez à ce qu'il fasse un somme le matin et un somme dans l'après-midi. Quand l'enfant dort, il ne faut pas le tenir au sein ou lui laisser le biberon, ne le réveillez jamais pour quelque raison que ce soit.

Laissez le bébé pleurer.

Les enfants pleurent souvent lorsqu'on les couche. Si on les laisse en paix, si on ne les prend pas dans les bras et si on ne leur parle pas, ils ne tarderont pas à s'endormir. Les enfants, en pleurant développent leurs poumons. Si on laissait les enfants en paix lorsqu'ils pleurent, au lieu de les secouer, de les dorlotter et de chercher à les apaiser, ils s'en trouveraient beaucoup mieux. Il n'y a pas à craindre qu'un bébé se fasse du mal à force de pleurer.

Laissez le bébé en paix.

Lorsque le bébé est éveillé, ne l'habituez pas à se faire prendre par sa mère ou par d'autres enfants. En prenant constamment l'enfant tous les jours, en le passant d'un bras à l'autre, l'on n'arrive qu'à le rendre de mauvaise humeur, méchant et malade. Vous n'aimeriez pas, n'est-ce pas, qu'une personne beaucoup plus grande et plus forte que vous vous prenne dans ses bras, vous secoue et vous bouscule pendant plusieurs heures, tous les jours. C'est ce qui arrive trop fréquemment à l'enfant. Un bébé aime à jouer tout seul. Par conséquent, laissez l'enfant en paix, avec quelqu'un pour le garder, mais non pas pour le prendre dans ses bras ou le promener.

Bains.

Le bébé devrait être baigné tous les matins régulièrement, à heure fixe, dans de l'eau de 1 ou 2 degrés plus chaude que son corps. Si vous n'avez pas de thermomètre, constatez la température de l'eau en y plongeant votre visage, et non pas en y mettant le bras ou la main. Il vaut mieux mettre l'enfant dans le bain ou la cuve. Si l'eau n'est ni trop froide ni trop chaude, l'enfant aimera toujours à se baigner. La raison pour laquelle les enfants ont quelque fois de la répugnance à prendre un bain, c'est parce que l'eau est trop froide ou trop chaude. La peau des bébés est très sensible. En été, un bain peut être donné le soir aussi bien que dans la matinée.

Soins à donner aux bébés durant les chaleurs.

Quant aux soins à donner aux bébés, aux moyens de prévenir la diarrhée, les autres maladies et même la mort, le bureau d'hygiène recommande que les règles suivantes soient suivies:

Air.

Un bébé a besoin d'air pur lorsqu'il est éveillé et lorsqu'il dort, tant le jour que la nuit. Par conséquent, ne tenez pas un bébé dans une chambre qui sent le renfermé. Sortez l'enfant de bon matin, alors que l'air est exempt de poussière. Ne tenez pas le bébé dans une chambre fermée ou dans une pièce où vous blanchissez le linge ou dans laquelle vous faites la cuisine. Une grande chaleur affaiblit l'enfant.

Tenez votre maison propre et bien aérée. Lorsque le temps est très chaud, tenez les portes et les fenêtres ouvertes le jour et la nuit. Laissez toujours une fenêtre ouverte dans la chambre où couche le bébé. Tenez les fenêtres ouvertes la nuit, si le bébé est malade. Tenez le bébé dehors les nuits où il fait très chaud.

Ne laissez pas d'eau sale ou de couches souillées dans la chambre. Ces choses-là empoisonnent l'air et sont préjudiciables aux bébés. Si votre évier ou votre cave sentent mauvais, nettoyez l'évier et aérez la cave. Si cela ne fait pas disparaître la mauvaise odeur, adressez-vous au département d'hygiène, qui vous indiquera les mesures à prendre pour obvier à la chose.

Nourriture et eau, suralimentation:

Diarrhée.

Le premier devoir d'une mère est d'allaiter son enfant. La meilleure nourriture pour un bébé de moins d'un an est le lait de sa mère. Presque toutes les mères pourront allaiter leur bébé si on leur indique ce qu'elles doivent faire avant la naissance de l'enfant. Si une femme prend de l'exercice, si elle évite tout ce qui peut la fatiguer et si elle se masse les seins et les mamelons avant que l'enfant vienne au monde, elle pourra presque invariablement allaiter son bébé. Toutes les mères devraient allaiter leur enfant.

Une des principales causes de maladie chez les bébés est l'excès d'alimentation. La suralimentation provoque souvent la diarrhée, de longues maladies et la mort. La diarrhée ne provient pas de la dentition, mais elle est due à ce que le bébé est nourri trop abondamment et à des intervalles trop rapprochés, qu'il ne boit pas assez d'eau, qu'il n'a pas assez de sommeil et qu'on le prend trop souvent dans les bras.

La bonne d'enfant.

La bonne d'enfant sera choisie de caractère gai et doux; on aura soin, pendant les premiers temps de son séjour, de veiller avec vigilance sur les premiers rapports de la jeune bonne et de l'enfant. Au bout de quelques mois, lorsqu'on aura acquis la conviction que la jeune fille est sérieuse, on pourra se départir de sa surveillance.

La bonne d'enfant aura un langage correct, ses expressions seront courantes, sinon choisies. On ne saurait tolérer ni paroles triviales ni formules grossières.

Si la bonne a à se plaindre de l'enfant, elle le réprimandera doucement; elle pourra le punir, l'arrêter dans ses jeux, mais elle ne devra jamais le frapper.

Elle sera toujours très polie: elle exigera qu'on le soit avec elle.

La mère n'infligera jamais à la bonne un blâme devant le bébé. Si ce dernier rapporte à juste titre une faute de sa bonne, on ne donnera pas raison à l'enfant devant la domestique.

On exigera d'elle une surveillance constante pendant les promenades, et on ne lui donnera point d'autres travaux à faire en même temps.

Il ne faudra pas tolérer qu'une bonne interroge les enfants sur les faits et gestes de leurs parents. On veillera aussi à ce que les enfants n'acceptent pas et ne sollicitent pas de cadeaux, de friandises des bonnes, car quelques-unes, grâce à ces complaisances, achètent le silence et la complicité des enfants.

(*Suite de la page 97*)

MARIAGES.—Les cartes de faire part doivent être envoyées environ trois semaines avant le mariage. Si on répond à un faire-part par un cadeau de noces, il devra être envoyé dans la semaine qui précède le mariage. Si l'on est en termes intimes avec la fiancée, on peut lui rendre visite pour lui présenter ses souhaits et voir le trousseau, quelques jours avant le mariage, mais il vaut toujours mieux attendre une invitation spéciale à cet effet. On n'a pas à répondre aux cartes d'une fiancée, marquées "P.P.C."

La différence d'âge compte peu dans une union matrimoniale. Ce sont les qualités, le caractère, le physique sympathique, qui seuls doivent entrer en ligne de compte. Il y a d'excellents ménages et parfaitement heureux, malgré des différences d'âge assez étonnantes.

PRESENTATIONS.—Les présentations se font toujours du plus modeste au plus élevé en dignité, nous savons déjà que l'âge confère la plus haute dignité. Ainsi, on présente un jeune homme à un vieillard, un homme à une femme, un individu ordinaire à un personnage de marque. C'est la personne présentée qui est nommée la première. Un homme dira: J'ai l'honneur de vous présenter etc . . . entre femmes on dit simplement: Je vous présente Madame "X". On peut aussi quelques fois supprimer la formule et dire seulement: Monsieur C. puis en se retournant vers celui-ci: Monsieur A. Pour réponse à la présentation, on peut se contenter de s'incliner ou dire: Je suis bien aise de faire votre connaissance.

Il est extrêmement de mauvais goût de présenter un invité à son arrivée à plus d'une personne. Mais s'il arrivait qu'on eut parmi ses invités une personne étrangère n'ayant aucunes relations dans la ville, alors on pourrait la présenter à tous les invités. Quand les circonstances nous forcent à nous présenter nous-mêmes, on dit: Madame ou mademoiselle X. "et non pas Marie X". On ne dit pas non plus en présentant une veuve: Madame veuve X, mais "Madame X" qui est veuve. Une jeune fille ne se lève pas quand on lui présente un monsieur, ni ne tend la main; elle sourit et salue gracieusement. A moins qu'elle ne soit chez elle, alors elle doit se lever.

Une femme doit se lever, quand une autre femme lui est présentée, à moins que cette dernière lui soit beaucoup plus jeune. C'est une gracieuseté cependant pour une femme plus âgée de tendre la main à une jeune personne qui lui est présentée. Dans sa propre maison, une dame doit toujours tendre la main, en guise de salutation et bienvenue à tous ceux qui passent le seuil de sa porte. Un homme bien élevé ne prend pas l'initiative de la poignée de main, il doit attendre que la dame lui tende la sienne, alors il la prend légèrement mais fermement dans sa main droite dégantée et la secoue un moment. Si une dame accompagne un monsieur, et que celui-ci rencontre un ami, tous deux doivent lever leurs chapeaux pour saluer.

En générale une femme est absolument maîtresse de reconnaître ou de ne pas reconnaître les messieurs qu'elle rencontre. Donc, tant qu'elle n'a pas salué, un homme bien élevé ne doit pas saluer. Un homme doit se découvrir et garder son chapeau dans la main quand il parle à une dame, tant qu'on ne l'a pas prié de se couvrir.

MEDECINE ET PHARMACIE DOMESTIQUE

REMARQUE: — Il y a quelquefois du bon dans les remèdes dits de "bonne femme". Cependant, combien ne trouvons-nous pas de pratiques absurdes ou regrettables dans la thérapeutique simpliste des ignorants et dans leur conception des choses de la médecine!

Si les remèdes prétendus populaires sont parfois efficaces, c'est qu'ils se ressentent de leurs origines. En effet, la médecine des vieilles commères est un rejeton dégénéré de la science primitive de nos ancêtres professionnels, et ces remèdes se retrouvent dans les ouvrages de médecines grecs, latins ou arabes. C'est ainsi que le mot de Pascal est toujours juste: "L'humanité est un même homme qui subsiste toujours et apprend continuellement."

A l'expérience, à l'instinct, à l'empirisme (ou méthode des guérisseurs et charlatans sans théorie scientifique), il faut ajouter le hasard des découvertes qui dota la médecine de nouveaux médicaments; par exemple, quand on eut constaté que les éponges calcinées qu'on employait pour guérir le goître contenaient de l'iode, on pensa avec raison que ce dernier était la cause de la guérison; de même on découvrit que le fer était efficace contre l'anémie, le soufre pour la peau, etc.

Parmi les remèdes de bonne femme, en voici quelques-uns qui valent les meilleures prescriptions médicales: Avez-vous un rhume? Une commère du voisinage vous ordonnera une bonne transpiration par une infusion de bourrache ou de houx. C'est simple et peu coûteux et ça réussit presque toujours. Mme Chose vous recommandera de faire bouillir deux citrons coupés en tranches minces dans une demi-pinte de réglisse et un peu de sucre. Cela encore est excellent. Toussez-vous? Prenez une cuillerée à café de glycérine dans de la bonne crème, ou encore usez d'infusion d'hysope ou de lierre terrestre, au besoin mélangés.

Avez-vous des engelures? Mme Une Telle vous dira de vous badigeonner avec de l'alcool camphre et du laudanum en parties égales pour calmer vos souffrances et vos démangeaisons. Pour les crevasses, elle vous indiquera la glycérine mélangée à l'huile d'olive, une cuillerée de chacune; et ce sera encore très bon.

Ces dames vous affirmeront aussi que la tisane de bluets employée en lotions ou l'infusion de fleurs de sureau sont excellentes pour les yeux et les paupières; qu'un mal de dents ou de gorge est justifiable de gargarismes de feuilles de ronces ou de têtes de pavot.

Si vous avez mal à l'oreille, sachez encore que l'huile de camomille ou d'amandes douces tiède sera du plus bienfaisant effet.

Vos digestions sont-elles lentes? L'infusion chaude de tilleul ou de menthe après les repas vous fera le plus grand bien.

Vos reins sont-ils douloureux ou malades? Prenez une pomme, coupez-la en quartiers minces, versez dessus de l'eau chaude, laissez infuser pendant deux heures, sucrez et buvez.

Pour empêcher les marques bleues de se produire, frottez la partie blessée avec de l'huile douce, puis avec de l'essence de térébentine. Aucune trace ne révèle le mal.

Pour le croup, les mères devraient se rappeler que c'est une affection très dangereuse du larynx. Un médecin doit être appelé aussitôt qu'il y a des signes d'une attaque dangereuse. En attendant, donnez une cuillerée à thé de vin d'ipecacuana pour produire le vomissement.

La contraction des doigts et le détour des pouces dans les paumes des mains sont des signes de convulsions. On peut quelquefois en écarter les attaques au moyen d'un émétique ou d'un bain chaud. Si l'enfant a été sujet aux convulsions, faites venir le médecin.

Avaler aussitôt un oeuf cru sera généralement un bon moyen de faire descendre une arète de poisson que l'on ne peut sortir de la gorge.

Un bon remède pour les brûlures et les plaies, est de mélanger un poids égal d'huile d'olive et de vin rouge naturel, et mettre ces substances sur le feu, mais à une chaleur modérée, jusqu'à ce que le tout soit réduit de moitié. Mettez en flacon bien bouché.

Contre les piqûres de moustiques, prenez un peu de cendre de cigare ou de cigarette, posez-la à l'endroit douloureux, et à l'aide d'une goutte d'eau, délayez-la en frictionnant. La douleur ne tardera pas à disparaître.

Si les linges sont collés à une plaie, n'essayez pas de les arracher, mais humectez-les avec de l'huile d'olive douce.

Une cuillerée à thé de glycérine, donnée dans un verre à vin de lait chaud, arrêtera une grave quinte de toux.

Le blanc d'un oeuf, étendu sur une brûlure, soulagera aussitôt.

Contre le mal de dents, une petite quantité de soda dissout dans un verre à vin d'eau: Tremper un morceau d'ouate dans cette solution et le mettre dans la cavité; se rincer la bouche avec ce qui reste dans le verre.

Contre les verrues, employer de l'eau et du carbonate de soude, après avoir lavé les verrues, les laisser deux minutes sans les essuyer. Disparaissent en quelques jours.

Tout cela est excellent, seulement, il faut faire une sélection; tous les remèdes de bonne femme ne peuvent être acceptés en bloc, loin de là.

GUERIR LE RHUME DE CERVEAU

On met dans un vase plus profond que large une cuillerée à café de camphre en poudre; on le remplit à moitié d'eau bouillante, et l'on verse sur lui un cornet de papier.

Le sommet du cornet est déchiré au point qu'il soit possible d'y enfoncer le nez. On respire alors, pendant cinq à dix minutes, les vapeurs d'eau chargées de camphre.

Ces inhalations doivent être répétées toutes les quatre ou cinq heures.

LES AMYGDALES

L'augmentation de volume des amygdales s'accompagne presque toujours de végétations adénoïdes. Cependant on trouve des cas de végétations adénoïdes sans augmentation de volume des amygdales. Des attaques répétées d'amygdalite aiguë conduisent à l'augmentation de volume des amygdales. Des amygdales malades, compliquées de végétations adénoïdes, ne changent pas le caractère des végétations mais les aggravent; c'est pourquoi il faut les enlever en même temps que les végétations adénoïdes. Tout autre traitement chez les jeunes enfants est inutile. Pratiquée par des mains expertes, l'opération devient sans danger.

Les parents peuvent craindre l'opération, mais s'ils songent au soulagement qu'elle procure à leur enfant malade et s'ils se rendent compte qu'elle lui enlève un obstacle qui entrave sérieusement sa croissance et son développement, toute hésitation doit tomber puisque ces considérations leur seront une pleine compensation de leurs heures d'anxiété. Les amygdales malades sont une grande cause de mauvaise santé, tant chez l'enfant que chez l'adulte.

TRANSPIRATION DES PIEDS

Par les temps de chaleur, la transpiration des pieds s'accentue et donne lieu à des fermentations malodorantes qu'il est facile de faire disparaître. Et puisque les hommes sont surtout sujets à cette désagréable sudation, nous envisageons le traitement principalement pour le sexe fort. Mais ce traitement convient aussi parfaitement aux femmes.

Pour faire disparaître les désagréments de la sueur des pieds, il est nécessaire de suivre exactement dans ses moindres détails, la méthode expérimentée recommandée ici.

Commencer par prendre, le soir, un bain de pieds chaud et bien savonneux. Bien essuyer. Puis ensuite, laisser tremper les pieds pendant cinq minutes dans 2 pintes d'eau froide renfermant5 à 6 cuillerées à bouche de formol. Au bout de cinq minutes, retirer les pieds du bain, les laisser sécher à l'air sans les essuyer, de façon à ce que le formol exerce son action désodorative sur les glandes sudoripares.

Avoir soin aussi d'humecter les chaussettes et les semelles des chaussures avec la même solution.

Faire ce traitement d'abord tous les quatre jours, puis tous les six jours. Toute odeur disparaîtra; l'épiderme se raffermira mieux qu'avec les poudres généralement employées à cet effet. C'est un traitement peu coûteux, efficace s'il est minutieusement exécuté.

CONTRE LES ENGELURES

Faites bouillir dans 2 pintes d'eau un pied entier de céleri coupé en menus morceaux, laissez réduire presque de moitié.

Plongez la partie du corps atteinte d'engelure dans cette eau et efforcez-vous de supporter ce bain à une température très élevée, la plus possible.

Le lendemain, les engelures commençantes auront disparu, les autres seront bien adoucies et un second bain, le lendemain, en aura raison.

Bien entendu, ceci n'est pas pour les engelures qui sont ulcérées.

COUPURES ET BLESSURES FAITES PAR DES INSTRUMENTS TRANCHANTS

Le meilleur pansement à faire de suite au blessé consiste dans des compresses dans 7 onces d'huile d'olive dans laquelle on a fait macérer une bonne poignée de fleurs de mélilot séchées à l'ombre. Laisser toujours les fleurs dans l'huile. On a soin de mettre quelques fleurs sous la compresse imbibée qu'il faut renouveler jusqu'à parfaite guérison: elle se fait attendre au plus sept à huit jours, et souvent moins.

Ce remède, longtemps expérimenté, a guéri des plaies pour lesquelles on avait épuisé en vain tous les remèdes.

COMMENT SOIGNER LES MALADES

Premières choses à faire.

Soyez calme. Mandez immédiatement un médecin.. Faites transporter le patient dans un endroit tranquille et aéré. Eloignez les curieux.

Maniez le patient avec délicatesse. Placez-le dans une position confortable. Que le corps soit au niveau de la tête, à moins qu'il n'y ait des blessures à la tête, dans ce cas élevez la tête. Détachez le col et la ceinture.

Si le patient vomit, placez-le sur le côté, la tête en bas.

S'il saigne, arrêtez de suite le saignement. (Voir Saignement).

Pansez et recouvrez toute blessure immédiatement. (Voir Blessures).

Chocs nerveux.

Les chocs sérieux se manifestent par le refroidissement du corps, pâleur de la figure, pouls faible, paupières à demi-fermées, respiration irrégulière, quelquefois insensibilité.

Mandez immédiatement un médecin. Couchez le blessé sur le dos, de tout son long, la tête basse. Dégagez ses vêtements.

Réchauffez le patient avec des couvertures, hiver ou été.

Mettez autour du patient des briques, des pierres chaudes, ou des bouteilles d'eau chaude et appliquez des emplâtres de moutarde à la plante des pieds et aux poignets. Frictionnez les bras et les jambes.

S'il est conscient, donnez-lui des breuvages chauds; thé, café, ou lait.

Ne donner d'alcool que sur l'ordre du médecin.

Saignements.

Saignements de légères blessures.—Recouvrir de coton absorbant ou de gaze antiseptique. Bandez serré.

Saignements des Veines.—Le sang est rouge foncé, coule en abondance de la blessure, mais sans jets.

Couchez le patient, desserrez ses vêtements, jarretières ou ceintures. Soulevez la partie blessée. Si la blessure est grave, pressez fort sur cette blessure avec un dur tampon de gaze ou de coton propre. Appliquez de la glace. Si cela n'arrête pas le saignement, faites un bandage près de la blessure, mais du côté le plus éloigné du coeur.

En arrêtant le sang par compression, rappelez-vous que le sang des veines va vers le coeur et que celui des artères vient du coeur.

Saignement des Artères.—Le sang est rouge clair, il sort par jets.

Dans ce cas qui est bien dangereux, agissez promptement et appelez un médecin.

Couchez le blessé. Coupez les vêtements et mettez les blessures à découvert.

Soulevez le membre blessé. Pressez avec le pouce ou le doigt recouvert de gaze chirurgicale ou d'une toile propre sur la blessure, ou à l'intérieur. Remplacez cela avec de la gaze entassée dans la blessure avec un bandage serré.

Si l'artère passe sur un os, pressez-le avec les doigts.

Si le saignement n'arrête pas, comprimez les artères avec un bandage serré près de la blessure, mais entre le coeur et la blessure.

Quand le saignement est arrêté donnez des breuvages chauds, thé, café ou lait.

Quand le saignement a cessé, couvrez la blessure tout de suite avec de la gaze chirurgicale propre ou du coton absorbant et un bandage. Des tampons malpropres (sont pires qu'aucun) et peuvent causer un empoisonnement du sang. Le patient doit être tenu absolument tranquille.

Si un bandage a été placé serrant le membre, le relâcher légèrement afin de rétablir la circulation du sang.

Evanouissement causé par saignement.—Il arrive parfois que l'évanouissement arrête le saignement. Quoiqu'il arrive, arrêtez d'abord le saignement.

Couchez le patient, la tête plus basse que le corps. Les membres doivent être soulevés. Appliquez de la chaleur.

Quand il revient à lui, faites attention à tout saignement qui se reproduit. Donnez des breuvages chauds.

Saignements des alvéoles dentaires.—Mettez de la glace dans la cavité ou un tampon de coton tenu solide en fermant les mâchoires. Si cela ne réussit pas, saturez le coton d'une forte solution d'alun ou de sel.

Saignements de nez.—Couchez le patient. Elevez les bras au-dessus de la tête. Mettez de la glace ou de l'eau froide sur le front, le nez et en arrière du cou.

Que le patient renifle une solution d'une cuillerée à dessert d'alun ou de sel dans une chopine d'eau. Si cela ne réussit pas, bourrez les narines avec de petites bandes de gaze ou de coton pressés et enfoncez les bien au fond.

Le malade ne devra pas se moucher durant plusieurs heures.

Ce qu'il faut éviter dans les saignements.

Ne pas employer d'eau tiède pour arrêter les saignements. Cela ne fait que les augmenter. Se servir de glace, d'eau à la glace ou d'eau aussi chaude qu'elle peut être endurée.

Ne pas appliquer de fils d'araignée, de tabac, de boue ou d'autres astringents pour arrêter les saignements.

Ne pas donner de stimulants aux personnes qui saignent.

Ne pas laisser de bandages serrés plus longtemps qu'il ne faut.

Ne pas appliquer de pansements ou de bandages si ce n'est ceux chirurgicalement propres décrits dans ces pages.

Blessures.

Premiers soins aux blessés.—Couchez le malade dans une position confortable. Arrêtez le saignement. (Voir Saignements). Combattre le choc s'il y en a. (Voir Chocs). Mandez immédiatement le médecin.

Un point vital est de couvrir la blessure aussi vite que possible. Cela préviendra la contamination par le contact avec les vêtements ou autres substances.

C'est ce qu'on a fait pour les blessures d'armes à feu.

Le point principal c'est que les articles servant à couvrir la blessure soient chirurgicalement propres. Tel est le cas pour tous les articles à pansements recommandés dans ce livre.

Il est plus prudent, règle générale, d'envelopper temporairement la blessure avec les saletés qui s'y trouvent que d'y toucher avec des mains malpropres.

Les saletés, morceaux de verre, ou de vêtements, éclats de bois, hameçons, épingles ou épines doivent être enlevés avec des pinces stérilisées dans du savonnage fait de savon antiseptique. S'il est impossible de rendre les mains chirurgicalement propres en les lavant avec du savon antiseptique, couvrez les doigts avec de la gaze chirurgicalement propre avant de toucher la blessure.

Contusions.—Si elles sont légères, pressez-les fermement avec de la gaze chirurgicalement propre ou du coton absorbant imbibé d'eau froide. Changez souvent. Si elles sont graves, employez de l'eau chaude de la même manière et appelez un chirurgien. Entretenez la chaleur avec des couvertures sèches, des applications chaudes, et du thé ou du café chauds.

Echardes.—Pour enlever une écharde avec le plus de succès, prenez un canif ordinaire rendu chirurgicalement propre en le passant à l'eau bouillante ou antiseptisée et exposé plusieurs fois à la flamme. Faites pénétrer la pointe de la lame sous l'écharde. Pressez la lame contre l'écharde avec le pouce et tirez-la.

Conseils pour panser les blessures.

Appelez un médecin. Ne touchez pas la blessure avec des mains nues et malpropres. Arrêtez les saignements. Ne remuez pas les caillots de sang. Enlevez les substances étrangères quand c'est facile. Ne recherchez pas une balle. Ne vous lavez pas les mains simplement avec de l'eau, quand bien même elle serait pure. Réunissez les lèvres de la blessure. Recouvrez la blessure aussi vite que possible, n'employant que les tissus antiseptiques pour les premiers soins. Faites reposer le membre dans une écharpe ou dans des éclisses. Le repos est essentiel pour la guérison des blessures.

Entorses.

Entorse à la jointure. Douleur intense et enflure rapide.

Les entorses sont souvent plus graves qu'on se l'imagine. Un médecin doit être consulté dans tous les cas.

Le plus important c'est un repos absolu. Touchez le moins possible à une entorse.

Entorse de la cheville ou du pied.—Enlevez la partie malade dans de la gaze ou dans une serviette et la baigner dans un seau d'eau chaude, ajoutez de l'eau aussi chaude qu'elle peut être endurée, de temps en temps, de vingt à trente minutes. Ensuite bandez le membre également serré et tenez-le soulevé.

Entorse du Poignet.—Enveloppez-le comme pour l'entorse de la cheville et appliquez-y de l'eau chaude durant une demi-heure. Ensuite bandez et éclissez puis mettez en écharpe.

Brûlures.—Engelures.

Par le feu ou par un liquide.—Transportez le blessé dans un endroit sûr. Si la brûlure est grave, appelez un médecin. Enlevez les vêtements sur la brûlure. Faites sortir l'eau des ampoules en les perçant en bas, sur le côté, avec la pointe d'une aiguille, qui a été flambée plusieurs fois, ou lavée dans une solution antiseptique. Recouvrez les brûlures tel qu'indiqué plus bas.

Légères brûlures.—Appliquez une solution de soda à pâte commun (bicarbonate de soude) ; faites un dissolvant dans l'eau avec autant de soda qu'elle peut en dissoudre. Recouvrez de gaze propre.

Graves brûlures.—Enlevez les vêtements en défaisant les coutures ou en les coupant; si les vêtements collent autour de la partie brûlée, humectez avec de l'eau chaude ou de l'huile. Si la brûlure est étendue, empressez-vous d'en panser une partie à la fois. Empêchez l'air de pénétrer en couvrant les surfaces.

Transportez le blessé dans un endroit frais, appliquez de l'huile douce, du pétrolatum phéniqué, du saindoux, de l'huile d'olive.

A défaut d'huile, saupoudrez les parties brûlées avec de l'empois ou de la farine. Si vous n'avez pas autre chose à votre portée, mettez de la terre ou de la glaise humide.

Recouvrez les brûlures aussi rapidement que possible. Les meilleures manières d'appliquer les huiles est de tremper de la gaze dans l'huile et de la placer sur la surface brûlée. La vaseline ou autre graisse doivent être répandues en couches épaisses sur la gaze. Recouvrez le pansement de gaze avec des épaisseurs de coton absorbant, et attachez le tout d'une manière assez lâche, avec un bandage triangulaire ou autre.

Coups de soleil.—Couvrez de soda à pâte, de vaseline ou d'huile. Bandez avec du linge.

Parties gelées.—Frictionnez les parties gelées avec de la neige ou des morceaux de glace, ou bien mettez-les dans un bain froid. Puis frictionnez avec un linge trempé dans de l'eau chaude, du whiskey ou de l'alcool.

Corps étrangers dans l'oeil, le nez, l'oreille

Corps étrangers dans l'oeil.—Ne frottez pas l'oeil. Laissez-le fermé et laissez les larmes s'accumuler afin de transporter le corps étranger dans un coin de l'oeil. Ne vous servez pas de mouchoir, essayez d'abord de l'enlever avec un morceau de gaze chirurgicalement propre. S'il n'est pas possible d'enlever le corps de l'oeil, on peut se moucher de la narine située du même côté, ce qui est souvent efficace.

Si le corps étranger est sous la paupière, soulevez la paupière, et avec un morceau de gaze propre ou de coton absorbant au bout d'une allumette, il peut être enlevé.

Que le corps soit enlevé ou non, laissez couler dans l'oeil quelques gouttes d'une huile végétable (huile de Ricin, huile douce, etc.), fermez l'oeil et appliquez un linge mou bien propre, comme bandage.

Corps étranges dans le nez.—Se moucher fort, tenant la narine opposée fermée, excitez les éternuements.

Que le patient prenne une pleine respiration, ensuite, donnez-lui des coups secs entre les épaules.

Chez un enfant, l'obstruction peut être enlevée en lui soufflant dans la narine opposée ou dans la bouche.

Corps étrangers dans l'oreille.—Pour un soulagement immédiat, laissez tomber quelques gouttes d'huile chaude dans l'oreille.

N'essayez jamais de vous servir de broche, d'aiguilles ou d'épingles. Appelez un médecin.

Les insectes vivants sortiront ordinairement de l'oreille si elle est tournée du côté d'une forte lumière.

LEÇONS D'ETIQUETTE

DANSE.—Si l'on accompagne une personne à un bal, il ne faut pas danser avec elle toute la soirée, excepté dans le cas ou assistant à un bal public on se trouverait étrangers tous deux sans connaître personne. Cependant un cavalier qui amène une dame à une danse, doit s'assurer qu'elle a un partenaire pour chaque danse avant de se choisir une danseuse et s'il la voit seule, il doit immédiatement aller la retrouver. Il doit l'amener au souper et naturellement la reconduire chez elle.

DEBUTS.—Il n'est pas du tout nécessaire dans une famille de fortune moyenne de donner aucune fête de cérémonie pour les débuts des jeunes filles de la maison . . . Il est beaucoup plus sensé de laisser les jeunes filles débuter modestement, en les mettant à même de recevoir et de faire des visites avec leur mère, d'accepter des invitations qui leur sont faites, et d'inviter leurs amies et amis à des thés de l'après-mdi, ou à de petites sauteries qu'elles organisent, à des parties de cartes, à des "lunchs" etc.

DEUILS.—Pour les règles du deuil on a fait un code véritable dont les formalités souffrent beaucoup d'exceptions. Il est certain que des considérations d'état, de santé, d'économie obligent à les modifier considérablement, en ce qui touche les formes et les étoffes.

Quant aux couleurs, elles restent immuables, car ce sont elles, le noir d'abord, puis les gris et les violets qui sont les signes manifeste du deuil. Le blanc, considéré comme grandissime deuil dans les hautes classes, ne s'est pas encore imposé à la généralité, sauf, pour les enfants et aussi pour la cravate d'homme.

Ce dont il faut bien se persuader, c'est que le deuil n'a pas de portée religieuse, ni aucune intention de piété envers les défunts. Le deuil est une marque conventionnelle, fixée par l'usage, au moyen de laquelle on avertit ses semblables que l'on vient de perdre quelqu'un, qu'on désire par conséquent le respect d'une peine plus ou moins considérable dont le choc très récent est indiqué par le crêpe, et dont l'éloignement amène peu à peu la reprise des étoffes moins funèbres, plus brillantes, plus demi teintes — transition entre la toilette de deuil et la mise ordinaire.

Nos Canadiennes si pleines de respect pour les morts, auraient tort de croire qu'elles offensent de chères mémoires en se libérant d'une foule de pratiques qui n'ont absolument rien de religieux: nous le leur affirmons; la preuve, c'est que les perles, les diamants sont deuil: que le blanc, la plus gracieuse des parures, est deuil; qu'on suit la mode, qu'on se pare, sans offenser les convenances. L'homme se contente bien d'un crêpe au chapeau et d'un brassard . . . . pourquoi la femme serait-elle condamnée à des ajustements plus compliqués que de raison . . . ?

Un mari doit porter le deuil de sa femme pendant un an et demi; mais au bout d'une année le deuil peut être considérablement atténué. Pour le père ou la mère, le deuil est d'une année et de six mois pour un frère ou une soeur. Le premier deuil pour l'homme est tout en noir, au bout de trois mois, pour un frère ou une soeur, on peut porter du gris, avec crêpe et brassard; mais la cravate noire est toujours de rigueur.

Après les trois premiers mois de deuil, une veuve peut parfaitement rendre visite à des amis intimes, sans cérémonie. La plus longue période de deuil, pour une jeune veuve est limitée à deux ans. Pour un homme, un deuil de famille n'impose pas l'obligation de se renfermer chez lui. Il ne peut pas assister à des bals, ou à des danses mais il peut faire des visites et accepter des invitations à de petites réunions, si le coeur lui en dit.

MARIAGE ET DEUIL.—Après quatre mois du deuil, même d'une mère, on peut assister à une messe de mariage, mais on ne prendra part ni au lunch ni à aucune réjouissance.

Pendant les six premiers mois d'un grand deuil, on doit s'abstenir de toutes réunions sociales. Quand une femme en deuil mari son enfant, elle rompt le deuil pour vingt-quatre heures, et peut porter du gris ou du violet, mais reprend ses habits de deuil le lendemain.

PARENTS DU MARI.—La femme porte le deuil des parents de son mari, comme des siens propres.

Une fiancée ne prend pas le deuil de la mère de son fiancé, mais au lendemain de son mariage, elle prend le deuil de celle qui aurait été sa belle-mère, au degré où ce deuil en est arrivé.

LES ENFANTS.—On fait porter le deuil en blanc aux enfants au-dessous de sept ans.

QUELQUES NOTES.—Une jeune fille peut porter sa bague de fiançailles même dans un deuil sévère, mais celle-là seulement.

On ne saurait porter des fleurs naturelles, si le deuil est récent ou profond.

Un deuil de veuve dure deux ans, c'est le plus long de tous. On ferme son piano et on relègue tout autre instrument de musique, pendant un an au moins, en ce qui concerne le plaisir. Quant à l'étude, elle peut être reprise, un mois ou six semaines après le triste événement. Si l'on vit de son art: 15 jours peuvent suffire.

COMMENT DOIT-ON S'EXPRIMER.—Un mari ne doit jamais dire: "Madame", ni même "Madame X", en parlant de sa femme; il dira tout simplement: "ma femme". On ne dit pas non plus la dame d'un de nos amis, mais bien: la femme d'un de nos amis. Ou encore: Un de nos amis dont la femme etc. Il faut aussi bannir autant que possible de nos conversations, le pronon "ON" et le remplacer par "NOUS", se rappeler que la beauté de notre langue, c'est la clarté. Que dire aussi de "son père? sa mère" ces deux manières de désigner les parents sont tout simplement des "horreurs".

On dit aussi un homme de mes amis et non un monsieur de mes amis. Les parents ne doivent pas craindre de dire: "ma fille" ou "mon fils" en parlant de leurs enfants. Les étrangers, eux, diront Made-

moiselle "X". On ne dit pas: quand j'étais jeune homme... on dit quand j'étais garçon. Ni quand elle était "Demoiselle, mais bien: Quand elle était jeune fille". On dit aussi: "Lafemme du Sénateur" et Les Dames du Sénat. On n'a jamais l'avantage de rencontrer quelqu'un, mais l'honneur ou le plaisir. L'honneur, si c'est un homme s'adressant à une femme, et le plaisir, si c'est la femme qui s'adresse à l'homme.

Il ne faut pas dire: "Un Monsieur Prêtre, c'est ridicule, on dit: Un prêtre ou monsieur l'abbé. On ne donne pas non plus constamment son titre à un dignitaire ecclésiastique, on dit tout simplement monsieur, ou monsieur l'abbé. Au titulaire d'une cure, on dit Monsieur le curé. A un vicaire: Monsieur l'abbé, à un religieux Mon Révérend Père, ou mon révérend frère, à un ministre protestant: Monsieur.

Quand on s'informe de la santé d'un prêtre, il faut éviter les formules trop familières; et au lieu de comment allez-vous? dire: J'espère Monsieur l'Abbé, que vous vous portez bien.

DE LA CORRESPONDANCE.—Si la lettre comporte un certain caractère d'intimité, on ne se contentera pas de mettre comme titre: Monsieur, Madame ou Mademoiselle, qui sont trop cérémonieux; en ce cas il est permis d'ajouter le nom de la personne, et le plus souvent on le fait précéder du mot Cher. Il est évident que Cher Monsieur X marque plus d'intimité que Cher Monsieur, tout court, et moins que Mon Cher X ou mon Cher Ami. On n'écrit jamais: Ma Chère Dame, ou Ma Chère Demoiselle, mais Chère Madame, Chère Mademoiselle. A un ecclésiastique, on écrit: Monsieur l'abbé, monsieur le Curé, Monseigneur, selon le cas. Puis on placera toujours le mot "Respect" dans la terminaison de sa lettre. A un médecin, on adresse ainsi: Monsieur le Docteur X et non Monsieur X Docteur. Dans l'intimité, ou dans le même milieu social, on peut se permettre de supprimer le mot Monsieur. On écrit donc Docteur "X". Dans la lettre officielle ou de politesse, la date doit être mise au bas de la lettre. Quant à la manière de signer, une femme signe de son initiale suivie de son nom de famille: jeune fille: le nom de son père, mariée, le nom de son mari. Un homme peut signer de son prénom et de son nom, s'adressant à des étrangers, il fait précéder son nom de sa qualité: le Docteur Y.

Toute lettre qui nous est adressée mérite une réponse quel qu'en soit l'auteur.

La lettre de remerciement doit s'envoyer le jour même, car elle perd de son à propos et de son charme un peu plus chaque jour. Après quatre ou cinq jours on doit s'excuser du retard.

Ecrivant à un artiste, peintre, littérateur, prince de l'art ou de la science, on peut dire: Maître, cher Maître. Pour terminer une lettre on écrira: Veuillez agréer l'expression de mes meilleurs sentimnts: s'il s'agit d'un personne âgée on dira sentiment distingués, ou respectueux.

Se garder d'écrire des félicitations sur du papier de deuil. Si on vous prie de remettre une lettre à une autre personne, naturellement cette lettre ne sera pas fermée, si celui qui vous en charge a du savoir-vivre. Il vous appartiendra donc de la cacheter en sa présence on ne peut jamais exagérer les procédés honnêtes. Il ne s'agit pas ici de la lettre de recommandation qu'on remet ouverte à celui, qui l'a sollicitée, parce qu'il est convenu qu'il doit en prendre connaissance. On ajoute un timbre à sa lettre pour la réponse, quand on sollicite des renseignements d'une personne qui n'est pas en affaires: à propos de renseignements sur un domestique, par exemple. On agit de même avec un religieux qui a fait voeu de pauvreté.

CONVERSATIONS.—Se rappeler que le Moi est toujours haissable... Eviter les mots: JE, MOI, MON, MES. Il faut aussi éviter les citations qui ne peuvent être comprises par tout le monde, outre que ce n'est guère poli, on passerait pour pédant. Eviter aussi les discussions, en se récusant, par des phrases comme celles-ci: Je regrette mais je n'ai pas suivi la discussion, ou: Je n'ai pas d'opinion bien arrêtée sur ce sujet... etc... Il est toujours bienséant dans une réunion de jouer le rôle du bon écouteur... essayez de cette attitude, elle est reposante et très amusante parfois.

Se rappeler souvent que "Toute vérité n'est pas bonne à dire"... Un être sincère ne dit jamais que la vérité, mais il sait se taire quand il est inutile de parler... Etre franc n'est pas de dire tout ce qu'on pense... Il faut respecter toutes les opinions et toutes les croyances, quand elles sont respectables et sincères. On s'interdira la flatterie et les compliments personnels, dont l'effet est de gêner la personne qui en est l'objet, se rappeler qu'il est une foule de circonstances où le silence est d'or.

A L'EGLISE.—On doit suivre exactement la forme du service, se lever, s'asseoir, s'agenouiller en même temps que les autres. Quand un étranger se présente à l'entrée du banc, le chef de la famille doit sortir dans l'allée pour le laisser passer. On ne doit pas saluer à l'église un sourire modeste suffit pour les connaissances qu'on y voit. Le monsieur ne passe pas d'argent à la dame qu'il accompagne, pour la quête, il fait son offrande et elle la sienne. Pour entrer dans l'église ou pour en sortir la dame précède toujours le monsieur en marchant dans l'allée.

DANS UN ESCALIER.—La dame monte la première mais pour descendre c'est le monsieur qui passe le premier, ceci afin de protéger sa compagne, si elle devait faire un faux pas.

Un homme doit être le chevalier servant de toute femme même si elle lui est étrangère. Il doit lui offrir une chaise si elle est debout, lui ouvrir une porte pour entrer ou sortir, relever tout ce qu'elle peut laisser tomber.

FIANCAILLES.—C'est à la famille de la fiancée d'attendre la visite de la famille du fiancé. Celui-ci présente lui-même aux parents de sa fiancée, ceux des membres de sa famille qu'il veut mettre en rapports avec les premiers. Le premier cadeau du fiancé à la fiancée c'est la bague de fiancailles; premier anneau de la chaîne qui les rivera l'un à l'autre.

DINER DE FIANCAILLES.—Au dîner des fiançailles, les fiancés occuperont l'un près de l'autre un bout de la table. Les places d'honneur étant réservées aux parents du fiancé. Les fiançailles doivent être annoncées d'abord aux parents, avant les amis même les plus intimes. Le contraire serait de mauvais goût.

La bague de fiançailles se porte au troisième doigt de la main gauche. Le fiancé fera bien d'envoyer des fleurs à sa fiancée, mais s'il s'agit d'une veuve les fleurs seront de couleur au lieu d'être blanches.

(*A suivre à la page* 89)

TABLE DES MATIERES

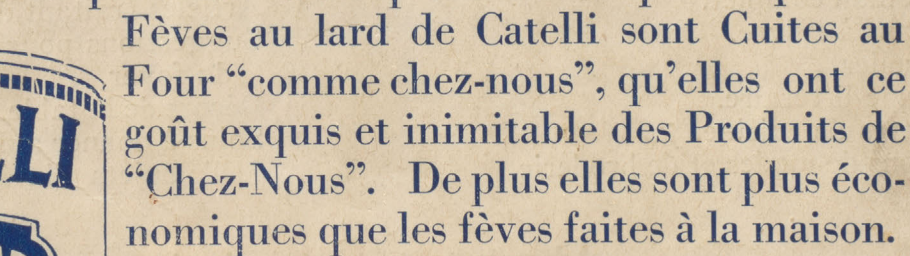
INDEX DES ANNONCEURS



LES FÈVES AU LARD CATELLI ET LE BON VIEUX TEMPS

Au bon vieux temps, aussitôt la fournée sortie, alors que l'odeur délicieuse du bon pain chaud excitait l'appétit, la maman mettait le comble à la joie de tous en plaçant dans le four chaud à point — comme le fait Catelli — le pot de fèves au lard, le plat de résistance.

Ces fèves, cuites lentement et uniformément avec des tranches de lard savoureux, possédaient une saveur exquise à nulle autre pareille. C'est précisément parce que les



Fèves au lard de Catelli sont Cuites au Four "comme chez-nous", qu'elles ont ce goût exquis et inimitable des Produits de "Chez-Nous". De plus elles sont plus économiques que les fèves faites à la maison.



Réchauffez dans la poêle les

FÈVES AU LARD
CATELLI

CUITES AU FOUR COMME "CHEZ NOUS"